PDF版

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件を一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。
またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはＷｅｂ上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

感動をデザインします

TWINBIRD

ホームベーカリー

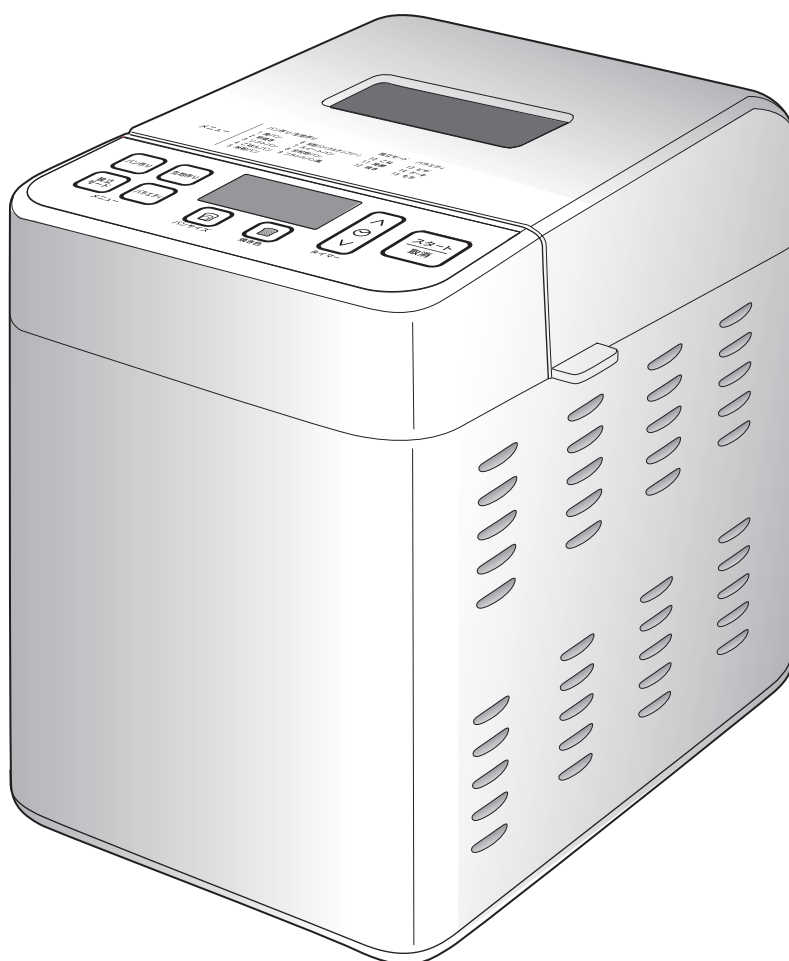
PY-E731

取扱説明書

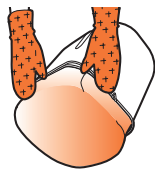
このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

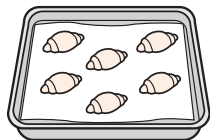
● この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
　特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。

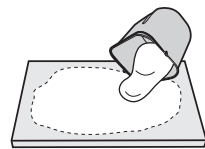
● この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。

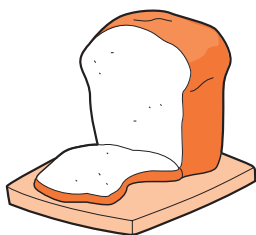
家庭用　本製品は一般家庭用です。業務用などでご使用にならないでください。
また、調理以外の目的ではご使用にならないでください。

1台でおいしさいろいろ

基本の使いかた

食パンを作る

「基本の食パンの作りかた」
☞ p.12 ～ 13

生地を作る

「基本のパン生地・ピザ生地の作りかた」
☞ p.34 ～ 35

パン以外を作る

「ピザ」「もちの作りかた」
「ケーキの作りかた」
☞ p.42 ～ 44

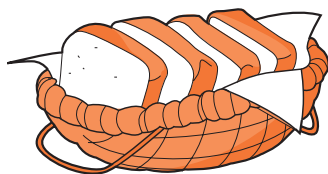
こんなパンが作れます

メニュー1
食パン
☞ p.16 ～ 17

メニュー2
早焼き
☞ p.18 ～ 19

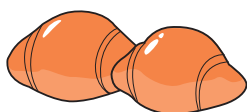
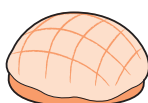
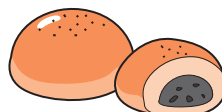
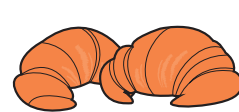
メニュー3
ソフトパン
☞ p.20 ～ 21

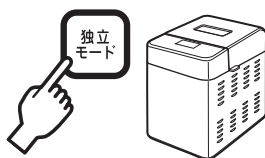
メニュー7
スイートパン
☞ p.28 ～ 29

メニュー8
全粒粉パン
☞ p.30 ～ 31

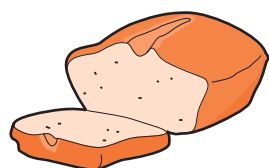
メニュー9
フランスパン風
☞ p.32 ～ 33

メニュー4
ごはんパン
☞ p.22 ～ 23

メニュー5
米粉パン
☞ p.24 ～ 25

メニュー6
米粉パン
(グルテンフリー)
☞ p.26 ～ 27

バターロール
☞ p.38

メロンパン
☞ p.39

あんパン
☞ p.40

クロワッサン
☞ p.41

独立モード

使いかたとレシピ
p.46 ～ 48

パン以外

メニュー 13
ピザ
p.42

メニュー 15
もち
p.43

メニュー 14
ケーキ
p.44 ～ 45

お使いになる前に

作りかた

ご愛用いただくために

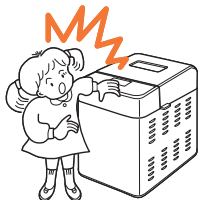
安全上のご注意

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

⚠警告「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。
は、してはいけない「禁止」の内容です。	は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

絶対に分解したり、修理・改造したりしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

蒸気口に手を近づけない
やけどのおそれがあります。
特に乳幼児には触れさせないでください。

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

異常・故障時にはただちに使用を中止する
すぐに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に点検・修理を依頼してください。

電源について

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたりしないでください。
傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグのほこり等は定期的に取る
火災の原因になります。プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電池について

次のことを守って使用する
液漏れ、発熱、発火、故障、けがなどのおそれがあります。
- 火や水の中に入れたり、ショートさせたり、分解・加熱したりしない。
- 充電しない。
- 針金などの金属で接続したり、一緒にしたりしない。
- 極性（⊕⊖）に注意し、指示どおりに入れる。
- 子供や幼児の手の届かないところに置く。万が一飲み込んだときは、医師に相談する。
- 長い間(1ヶ月以上)使わないときや使い切ったときは、電池を取り外しショートしないようにテープなどを巻きつけて保存または廃棄する。
- 種類の違う電池を使わない。

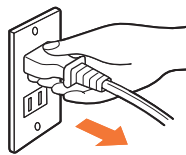
⚠注意

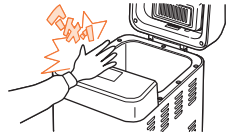
のぞき窓の割れ防止のため、次のことを守って使用する

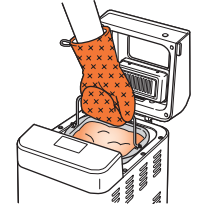
- 直火をあてない。
- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない）
- ふたは丁寧に取り扱う。
  キズなどの原因によりまれに自然破壊することがあります。
- 割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換する。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがあるので注意する。
- 万が一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないように注意する。

焼き上がり後しばらくは庫内に手を入れたりヒーターに触れたりしない
やけどの原因になります。

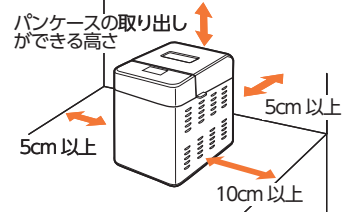
電源について

電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用中や使用直後は、本体・パンケース・庫内・ふた内側など高温部に直接素手で触れない
高温のため、やけどの原因になります。
蒸気口は約 130℃、のぞき窓は約 100℃、本体側面は約 70℃になります。

お手入れは冷めてから行う
やけどの原因になります。

パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する
やけどのおそれがあります。

設置場所について

じゅうたんやテーブルクロスの上で使わない
火災の原因になります。

壁・家具などから約 5cm 以上離す
高温のため、材質などによっては傷めることがあります。

テーブルの端から 10cm 以上離す
本体が滑って落ちる原因になります。

電池について

次のことを守って使用する
液漏れ、発熱、発火、故障、けがなどのおそれがあります。

- 指定の電池を使用する。
- 強い衝撃を与えたり、火のそばや直射日光にあてない。
- 廃棄するときは、各自治体の指示（条例）に従って処理をする。
- 液漏れしたときは、電池ケースの液をよくふき取ってから新しい電池を入れる。
  万が一、液が身体についたときは水でよく洗い流してください。

使用上のお願い

●運転中に電源プラグを抜かない
パンがうまく焼き上がらない可能性があります。

誤って電源プラグを抜いてしまったときは、2 分以内に差し直すと、抜く直前の状態から再開します。

●使用中や使用直後は本体を移動しない
やけどやパンがうまく焼き上がらない原因になります。

●移動するときは、本体が冷めてから底を両手で持つ
思わぬ事故の原因になります。

●火気や湿気のあるところで使わない
本体が変形する原因になります。

●フタにふきんをかけない
故障やふたが変形する原因になります。

●バラエティメニュー15「もち」の「つく」工程以外では、ふたをあけたままで調理しない
うまく出来上がりません。

各部の名称とはたらき

本体

羽根

操作パネル ☞ p.7

のぞき窓

蒸気口
調理中に蒸気が出る

ふた

取っ手
ふたを開け閉めするときに持つ

パンケース

取り外しかた、取り付けかた ☞ p.12

羽根取付け軸
! 取り外しできません。

最少量
小麦粉で 140 g 分
最大量
小麦粉で 250g 分

ハンドル

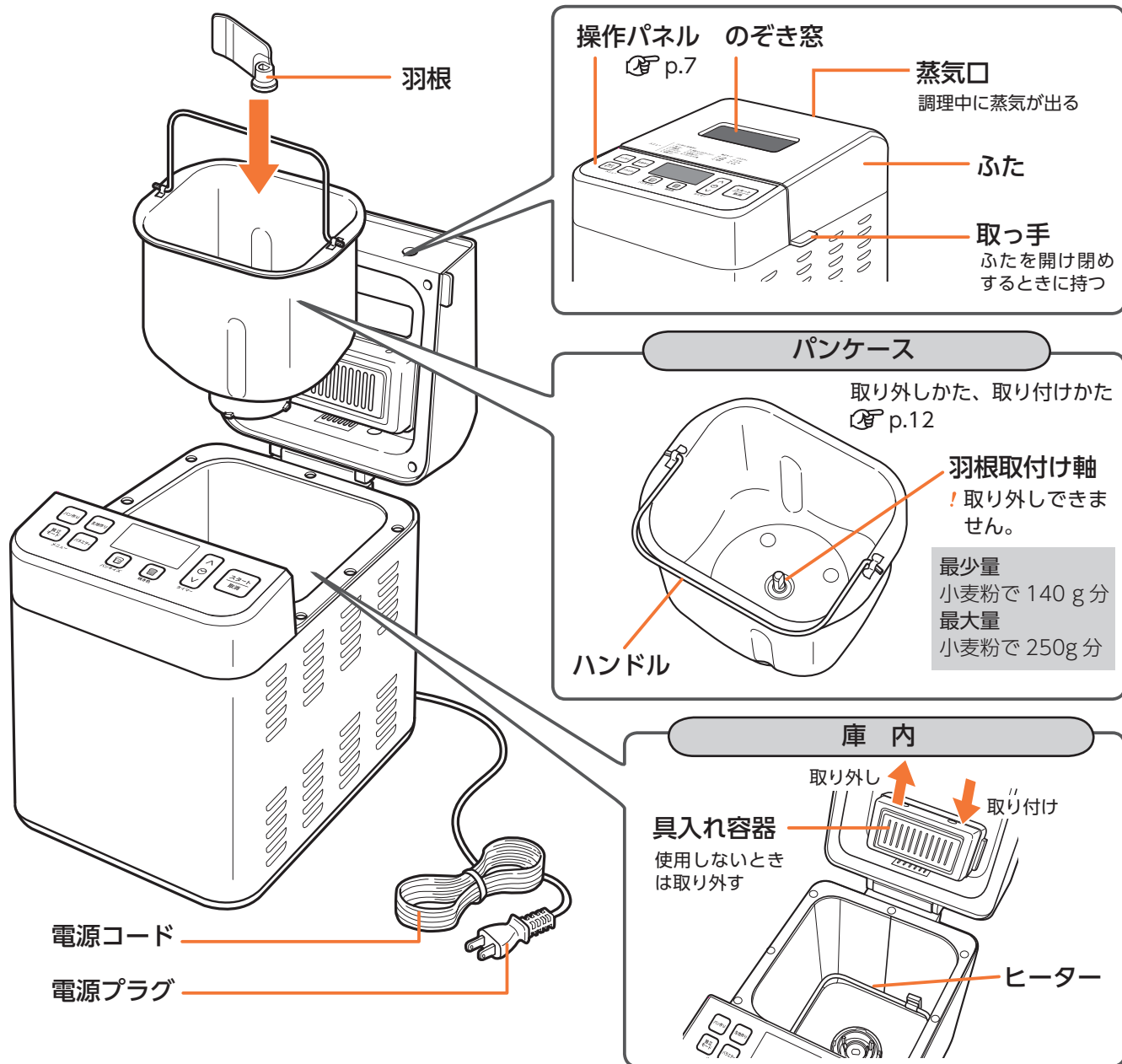
庫　内

取り外し
取り付け

具入れ容器
使用しないときは取り外す

ヒーター

電源コード

電源プラグ

付属品

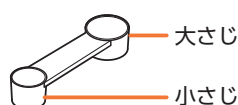
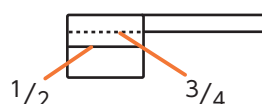
計量カップ（液体専用）…1 個

1 目盛り ……10ml

水などの液体をはかります。
小麦粉などははかれません。
（目盛りが g 単位ではないため）

羽根取り棒…1 個

羽根がパンについてきた場合に、パンを切る前に羽根を取り外すときに使用

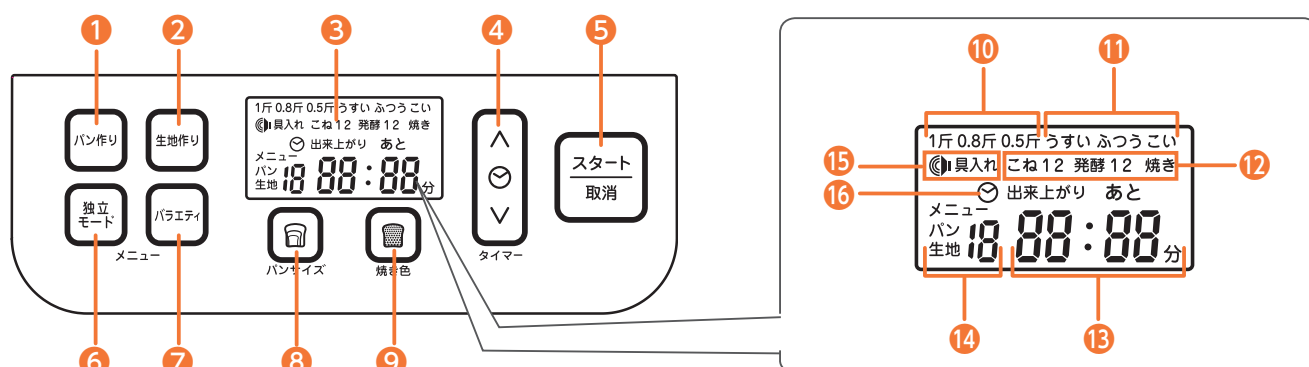
計量スプーン…1 個

■計量の目安

市販の計量スプーンとは形状が異なるため量が変わります

	大さじ 1	小さじ 1
砂糖	約 10g	–
スキムミルク	8g	–
塩	–	5.4g
ドライイースト	–	3g

電池…1 個

コイン型リチウム電池（CR2450）

・取扱説明書の袋に同梱
・電池寿命:約 1 年(目安)
・付属品の電池は動作確認用のため 1 年よりも短いことがあります。

操作パネル

❶ **パン作りボタン**
パン作りメニューを選ぶときに押す

❷ **生地作りボタン**
生地作りメニューを選ぶときに押す

❸ **表示窓**

❹ **タイマーボタン**
時計やタイマーをセットするときに押す

∧ ……… 進む
∨ ……… 戻る

運転中の長押し ‥ 出来上がり時刻／残り時間表示切替え

❺ **スタート／取消ボタン**

軽く 1 回押す	運転をスタートする
3 秒長押し	運転を中止する

❻ **独立モードボタン**
独立モードメニューを選ぶときに押す

❼ バラエティボタン
バラエティメニューを選ぶときに押す

❽ パンサイズボタン
パンの大きさを選ぶときに押す

❾ 焼き色ボタン
パンの焼き色を選ぶときに押す

❿ パンサイズ表示
選択したサイズを表示する

⓫ 焼き色表示
選択した焼き色を表示する

⓬ 工程表示
動作中の工程を表示する

こね 1	断続こね工程中
こね 2	連続こね工程中
発酵 1	発酵工程中
発酵 2	成形発酵工程中
焼き	焼き工程中

⓭ 時計／タイマー表示

電源投入時	時計（現在時刻）表示
セット時／運転中	残り 1 時間以上のとき：出来上がり時刻／残り時間（∧/∨ 長押しで切替え）
	独立モードのとき または 残り 1 時間未満のとき：残り時間表示

⓮ メニュー表示
パンまたは生地の選択したメニューとメニュー番号を表示する

⓯ 具入れ表示
スタート後に ∧ ∨ 同時押しで切替え

🔊具入れ	ブザーあり／自動具入れする
具入れ	ブザーなし／自動具入れする
表示なし	ブザーなし／具入れしない

⓰ タイマーマーク
タイマーによる待機中に点灯する

時計（現在時刻）のセット

電池を取り付ける

1 本体底面の
電池カバーを外す
ツメを押しながら開く。

2 電池をセットする
＋が見えるようにセットし、
電池カバーを閉める。

3 電源プラグをコンセントに差す

時刻を合わせる

4 時刻を合わせる

① スタート/取消 を長押しする。

12:00
点滅開始

② ∧ ∨ を押して現在時刻に合わせる。

∧ …1 分進む
∨ …1 分戻る
（長押しは 10 分単位）

③ スタート/取消 を長押しして確定する。
時刻設定を記憶します。

18:00
点滅終了

5 電源プラグを抜く
時刻表示は消灯しますが、時計機能は働いています。
再び電源プラグをコンセントに差すと、現在時刻を表示します。

基本の作りかたの流れ

基本の作りかた	こんなパンが作れます		ホームベーカリーのセット メニュー	番号
食パンを作る ☞p.12	食パン	p.16	パン作り	メニュー1
	早焼き	p.18	パン作り	メニュー2
	ソフトパン	p.20	パン作り	メニュー3
	ごはんパン	p.22	パン作り	メニュー4
	米粉パン	p.24	パン作り	メニュー5
	米粉パン（グルテンフリー）	p.26	パン作り	メニュー6
	スイートパン	p.28	パン作り	メニュー7
	全粒粉パン	p.30	パン作り	メニュー8
	フランスパン風	p.32	パン作り	メニュー9
生地を作る ☞p.34	バターロール	p.38	生地作り	メニュー1～9
	メロンパン	p.39	生地作り	メニュー1～9
	あんパン	p.40	生地作り	メニュー1～9
	クロワッサン	p.41	生地作り	メニュー1～9
	ピザ	p.42	バラエティ	メニュー13
ケーキを作る ☞p.44	バターケーキ	p.44	バラエティ	メニュー14
もちを作る ☞p.43	もち	p.43	バラエティ	メニュー15
「こね」「発酵」「焼き」を単独で行う 独立モード ☞p.46	うずまきパン	p.48		
	ちぎりパン	p.48		

所要時間（0.5斤／0.8斤／1斤）	工程：具入れブザー
3時間50分～4時間10分	33～43分後
2時間30分～2時間50分	33～43分後
3時間40分～3時間50分	45分後
4時間05分～4時間25分	45～59分後
2時間35分～2時間50分	38～43分後
1時間50分～2時間10分	24～34分後
4時間00分～4時間20分	41～55分後
4時間05分～4時間35分	60～69分後
5時間45分～6時間00分	25～30分後

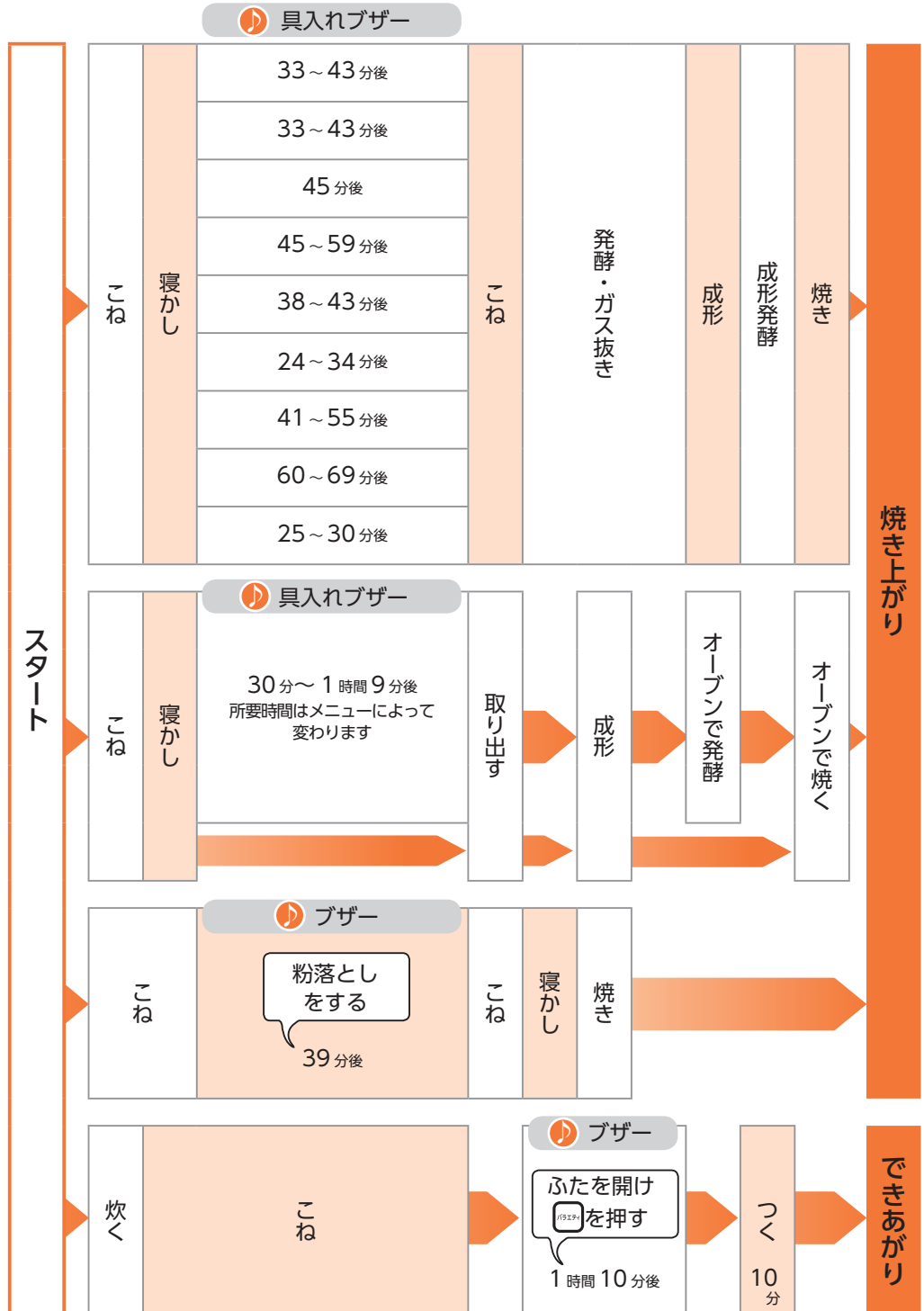
スタート → こね → 寝かし → 具入れブザー → こね → 発酵・ガス抜き → 成形 → 成形発酵 → 焼き → 焼き上がり

44分～2時間17分
（生地まで）
所要時間はメニューによって
変わります

1時間30分

スタート → こね → 寝かし → 具入れブザー 30分～1時間9分後 所要時間はメニューによって変わります → 取り出す → 成形 → オーブンで発酵 → オーブンで焼く → 焼き上がり

2時間00分

1時間20分

パン作りの材料

粉　類

強力粉

水で練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。

○	たんぱく質が 11.5 ～ 13%の強力粉 推奨 日清製粉「カメリヤ」
×	●たんぱく質の量が少ない強力粉 ●国内産の小麦で作られた強力粉 膨らみにくい場合が多い

全粒粉

胚芽やふすま（外皮）ごとひいた小麦粉
強力粉に比べビタミンやミネラルが豊富

○	パン用（強力粉タイプ）
×	●お菓子用（薄力粉タイプ） ●あら挽きのもの ●小麦以外の全粒粉

ポイント
- ●製造年月日の新しいものを使用する。
- ●粉はふるわないで使う。
- ●必ずはかり（重さ）ではかる。
  （計量カップではかれません）
- ●開封後は密閉して保存し、早めに使い切る。
- ●夏場は冷蔵庫で保存する。

米粉

小麦成分（グルテン）入りパン用米粉

○	必ず使う グリコ栄養食品 「福盛シトギミックス 20A」
×	●グリコ栄養食品「福盛シトギミックス20A」以外の米粉 銘柄によって出来上がる生地の固さが異なるため、うまくできない場合がある

重要 小麦成分（グルテン）を含むため、小麦アレルギーの方は召し上がれません。

米粉（グルテンフリー）

小麦成分（グルテン）を含まない米粉

○	グアガム（増粘剤）の入ったミックス粉 推奨 ●グリコ栄養食品 「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」
×	●グアガム（増粘剤）の入っていない米粉 ●自家製の米粉

重要 小麦成分（グルテン）にきわめて敏感な方は、医師と相談のうえ少量から慎重にお試しください。

グリコ通販センター　http://shop.glico.co.jp
米粉商品、購入に関するお問合せ先　フリーダイヤル　0120-834-365
受付時間：平日 9：00 ～ 20：00、土日祝 9：00 ～ 17：00 <年末年始をのぞく>

水

小麦粉に加えて練ることによって、パンの組織となるグルテンを形成する。
水の温度で生地温度を調節し、イーストが発酵できる状態にする。

ポイント
- ●室温が高い（25℃以上）とき
  冷水（5℃）を使う。水の量を減らす。
- ●室温が低い（10℃以上）とき
  ぬるま湯（30℃）を使う。
- ●メニューに合わせて水の分量を調節する。

糖類（砂糖、はちみつなど）

イーストの栄養となり、発酵・熟成を促す。

×	●合成甘味料 ●固まった状態のもの

ポイント
- ●正確にはかる場合は、はかり（重さ）ではかる。
- ●固まった砂糖は細かくしてから使う。
- ●液体の糖類を使うときは、その分の水を減らす。

ドライイースト

発酵によってガスを発生しパンを膨らませる。

○	●予備発酵のいらないもの ●保存状態のよいもの 推奨 日清製粉「スーパーカメリヤ」
×	●生イースト ●保存状態の悪いもの ●天然酵母

ポイント
- ●製造年月日の新しいものを使用する。
- ●室温が高い（25℃以上）ときは、メニューに合わせて分量を調節する。
- ●使用後は保存方法に注意する。
  （イーストは生きているため）
  - ・必ず密閉し冷蔵庫で保存する。
  - ・冷蔵庫の奥に置く。
  - ・開封後は 1 ヶ月を目安に使い切る。
  - ・湿気に注意する。

油脂類（バター・マーガリンなど）

パンが固くなるのを防ぎ、柔らかくしっとりと風味よく仕上げる。

	●食塩不使用のもの ●ペースト状〜固形のもの
	●液体のもの ●溶かしたバター

鶏卵

味、香り、つやをよくする。
パンの組織を強くし、ふっくらとした焼き上がりにする。

ポイント よく溶いてから使う。

乳製品類（スキムミルク・牛乳など）

パンの色つやや香り、風味をよくし、栄養価を高める。

■牛乳を使うとき

・スキムミルク 大さじ 1 ＝牛乳 70ml に置き換え可能
・使った牛乳と同じ分量の水を減らす。

例：

レシピ		置き換え後
スキムミルク：大さじ 1 水　　　　　：190ml		牛乳：　70ml 水　：120ml

塩

イーストの働きをコントロールする。
グルテンを安定させ、しっかりした歯ごたえのある生地にする。

アレンジ具材

先に入れる

他の材料と共にはじめにパンケースに入れる

ごはん

炊いたごはんを使ってもっちりさせる。

 生米は使用できません。

ポイント
●あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく。
●炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する。

固い場合	水を 10ml 増やす
柔らかい場合	水を 10ml 減らす

●ごはんを減らす場合は、減らしたごはんと同量の強力粉を入れる。
●ごはんが傷むおそれがあるため、夏場や長時間のタイマー設定はしない
●炊飯後または解凍後1日以上経ったごはんは使わない

ジュース・ペーストなど

■ジュースなどの液体
●同量の水と置き換える。

■ペーストなど
●小麦粉の分量の20%まで入れられる。
●加えたペーストの重さの60%を目安に、レシピの水を減らす。

具入れ容器に入れる

ナッツ・ドライフルーツなど

小麦粉の分量の 20%まで入れられる。

●甘納豆などの柔らかいものは崩れて形が残らない場合がある。

●べたつくものや溶けやすいものは具入れ容器を使用しない。

♪ 具入れブザーで入れる

チーズ・チョコレートなど

チーズやチョコレートなどの溶けやすいものは、崩れたり溶けたりして形が残らない場合がある。

ポイント シロップ漬けなど水分を含むものは、水気をよく切ってから具入れブザーで入れる。

生野菜・果物など

生のままの使用は避け、茹でて柔らかくし、冷ましてからペースト状にして使う。
☞「ジュース・ペーストなど」

●水分の多い生野菜や果物はこね途中に水気が出るため、うまく膨らみません。
●メロン、キウィ、いちじく、パイナップルなどはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使用するとパンが膨らみません。

禁止材料

右の材料は入れないでください

固い材料や大きな材料を入れると、パンケースや羽根のフッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれることがあります。
＊フッ素樹脂のはがれは、人体への影響などはありません。

●シリアル　●フルーツグラノーラ
●コーティングされたナッツ
●メープルシュガークランチ
●パールシュガー　●あられ糖
など

基本の食パンの作りかた

●材料〈1 斤〉

水……180ml	バター……10g
砂糖……大さじ 2 (20g)	強力粉……250g
塩……小さじ 1 (5.4g)	ドライイースト……小さじ 1(3g)
スキムミルク……大さじ 1 (8g)	

！材料は正確にはかりましょう

●用意する道具

ミトン

網

はかり

温度計

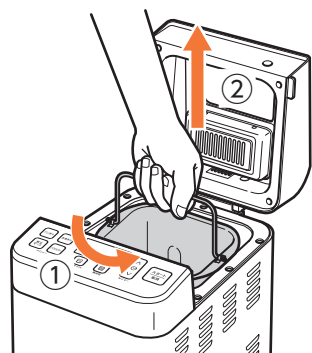
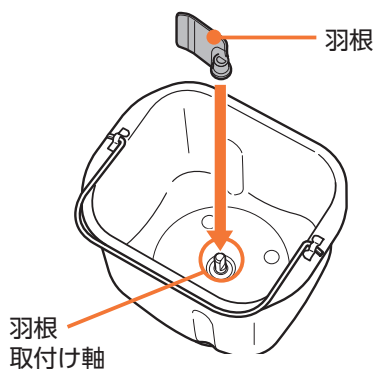
計量カップ（付属品）

計量スプーン（付属品）

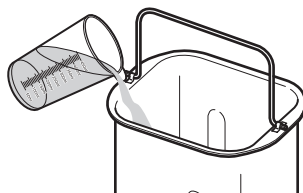
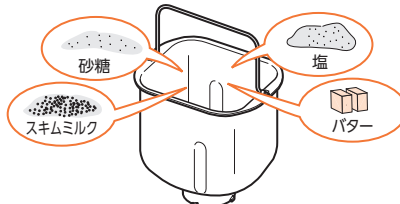
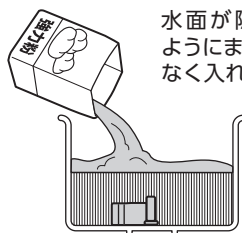
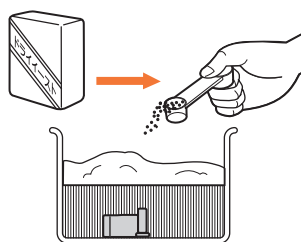
羽根取り棒（付属品）

スタート 準備する

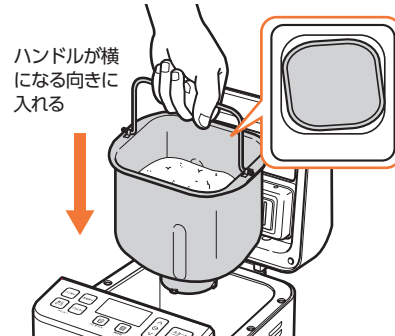
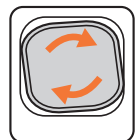
1 パンケースに羽根をセットする

①パンケースを矢印の方向に回す。
②引き上げる。

③パンケースの羽根取付け軸の穴と羽根の形を合わせ、奥まで押し込む。

羽根が浮いていないことを確認してください。

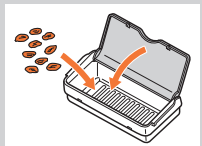
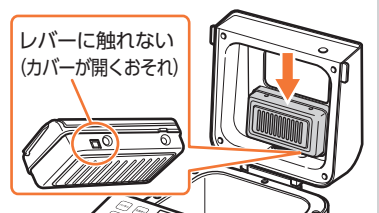
2 パンケースに材料を入れる

①水を入れる。

②砂糖、塩、スキムミルク、バターを入れる。

③強力粉を入れる。

④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう強力粉の上にそっと振り入れる。

3 パンケースを本体にセットする

①パンケースを少し斜めにして入れる。

②矢印の方向に止まるまで回す。
しっかりと固定し、ハンドルを必ず倒す。

③具入れ容器を取り外す。
使用しないときは取り外したままにする

●具入れ容器を使用するとき

④具を入れてふたを閉める。

⑤本体ふたの裏側に取り付ける。
カチッというまでしっかりはめる。

⑥ふたを閉める。

具を入れるときは

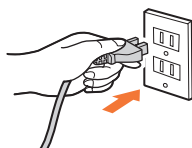
スタート後に、具入れの種類に合わせて
具入れ表示を切り替えます。

切り替え方法：∧ ∨ 同時押し

具入れの種類	画面表示
具入れブザーあり／自動具入れあり	具入れ
具入れブザーなし／自動具入れあり	具入れ
具入れしない（具入れ容器を取り外す）	（表示なし）

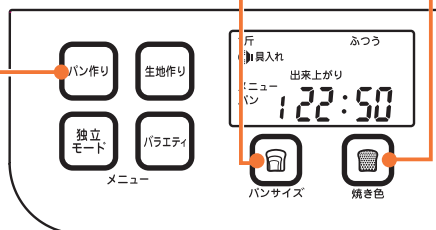
焼く

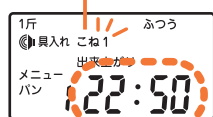
4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに
差し込む。

5 セットする

①パン作り
メニュー１を選ぶ

②パンサイズを
選ぶ

③ 焼き色を選ぶ

●タイマーをセットするとき p.14

6 スタートする

●スタート後に選び直すとき

①［スタート取消］を「ピー」と鳴るまで長押しする。
選んだメニューの初期表示に戻ります。

②メニューを選び直し、［スタート取消］を押す。

取り出す

7 電源を切る

「ピーピーピー」と鳴って焼き上がったら

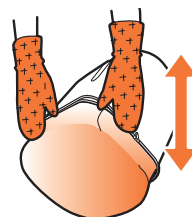
①［スタート取消］を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

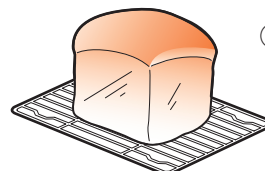
②電源プラグをコンセントから抜く。

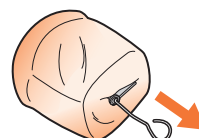
8 パンを取り出す

ミトンを使って

①パンケースを矢印の方向に回す。

②引き上げる。

③逆さまにして数回振る。

ナイフ、フォーク、はしなどは使用しない。
（フッ素樹脂加工を傷めます。）

④あら熱をとる。

網の上に約30分置きあら熱を取る。

パンに羽根がついてきたら、パンを切る前に羽根取り棒で取る。

出来上がり！

便利な機能

タイマーセット

パン作りメニューでは、タイマーで焼き上がり時間を設定できます。

タイマーを使えない材料／メニュー

- 野菜、牛乳、卵などの冷蔵保存が必要な材料を使うとき
  材料が変質することがあるため、タイマーを使わないでください。
- 生地作りメニュー
- 独立モードメニュー
- バラエティメニュー

タイマーの使用を避ける

- 室温が25℃以上、または10℃以下のとき
  パンがうまく焼けないことがあります。

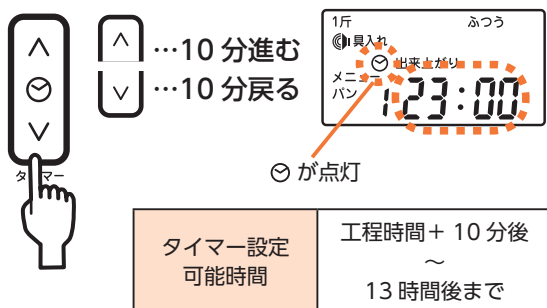
使いかた

p.12～13「基本の食パンの作りかた」の「5 セットする」まで行ないます。

焼き色を選んだあとに続けてタイマーを設定します。

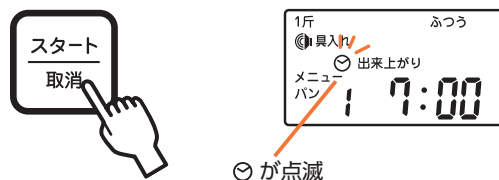
セットする

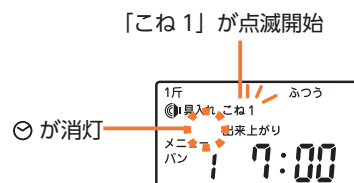
1 出来上がり時刻を入力する

タイマー設定可能時間	工程時間＋ 10 分後～13 時間後まで

例 朝7時に出来上がるようにセットする場合

を押して、 7:00 にする

スタートする

2 **を押す**

タイマーセット完了

時間になると自動的に調理を開始します。
表示が次のように変わります。

スタート後に

タイマーセットを取り消す／やり直すとき

1

スタート取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする

タイマー表示が各メニューの初期設定値に戻ります。

2

■タイマーセットをせずにすぐに調理を始める場合
①パンサイズ、焼き色を選ぶ
②スタートする

■タイマーセットをやり直す場合
①パンサイズ、焼き色を選ぶ
②出来上がり時刻をセットする
③スタートする

追加焼き（5 分単位）

調理終了後に焼きを追加できます。

準備する

1. 表示窓の時間が［出来上がり 0分］となっていることを確認する。
2. ［スタート/取消］を「ピー」と鳴るまで長押しして、初期表示（現在時刻表示）にする。

セットする

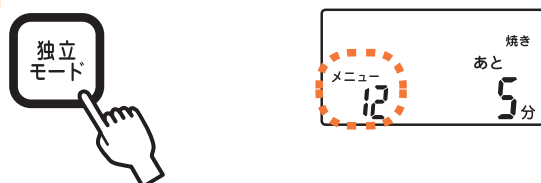
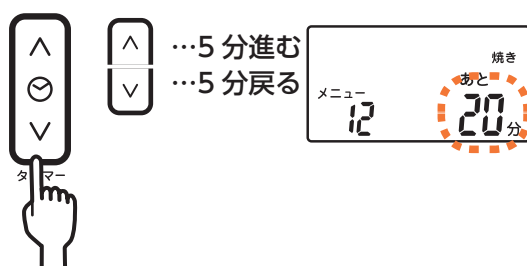
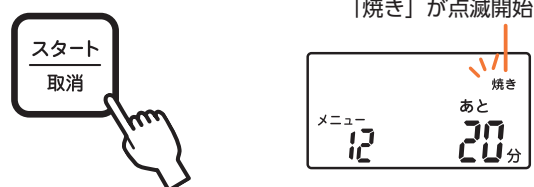
1 ［独立モード］で「メニュー 12」を選ぶ

2 追加焼きの時間を入力する

…5 分進む
…5 分戻る

焼く

3 ［スタート/取消］を押す

「焼き」が点滅開始

追加焼きが終わったら

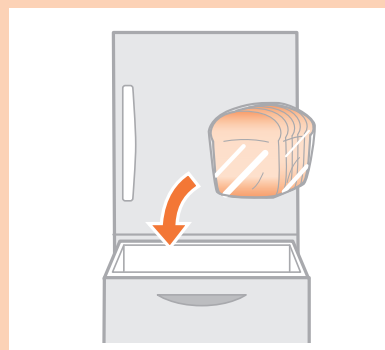
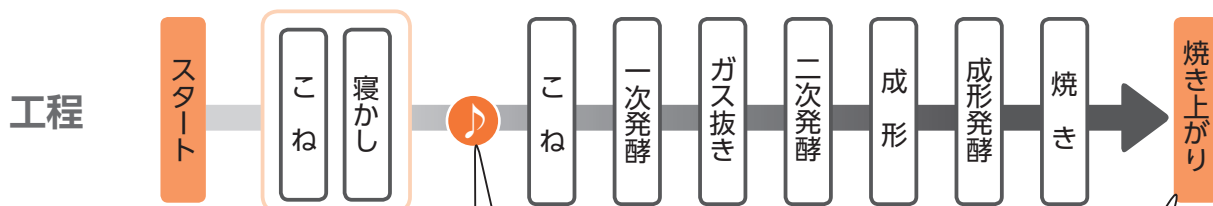
「ピーピーピー」と鳴って、時計／タイマー表示が［出来上がり 0分］になります。

① ［スタート/取消］を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグをコンセントから抜く。

パンの保存方法

手作りパンは無添加のため、市販のパンのように長持ちしません。
できるだけ早めにお召し上がりください。
保存するときは、次のようにしておくと比較的長持ちします。

●ビニール等の袋に入れる（乾燥を防ぐ）
●食べやすい大きさに切り、冷凍庫に入れる（より長持ちさせる）

ベーシックな
食パンのレシピ

具入れブザー

0.5 斤	36 分後
0.8 斤	33 分後
1 斤	43 分後

焼き上がりまでの時間（約）

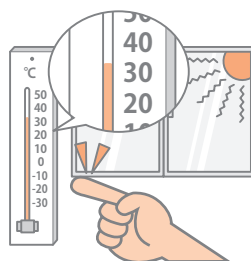
0.5 斤	3 時間 50 分
0.8 斤	3 時間 55 分
1 斤	4 時間 10 分

作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	−	30℃の ぬるま湯
0.8 斤	5℃の冷水 10ml 減らす	小さじ 1/4 減らす	
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす		

室温が 30℃以上になると
できばえが悪くなります。

食パン　ベーシックな食パンの基本レシピ

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

クリーム食パン　乳製品に生クリームを使ったコクのあるパン

★乳製品を生クリームに変更
♥生クリーム分量と同量の水を減らす
固形分を含むため、1斤のときは水を多めにする

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥90ml（90g）	♥120ml（120g）	♥150ml（150g）
生クリーム	★20g	★30g	★40g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

ほうれん草パン　ほうれん草のペーストを入れたヘルシーなパン

★ペーストを追加
♥ペースト分量の60%分の水を減らす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

（準備）ほうれん草は茹でて水を切り、細かく刻むかフードプロセッサーにかけてペースト状にする。
他の野菜・果物でもアレンジ可能！

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥90ml（90g）	♥120ml（120g）	♥150ml（150g）
ほうれん草ペースト	★25g	★40g	★50g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

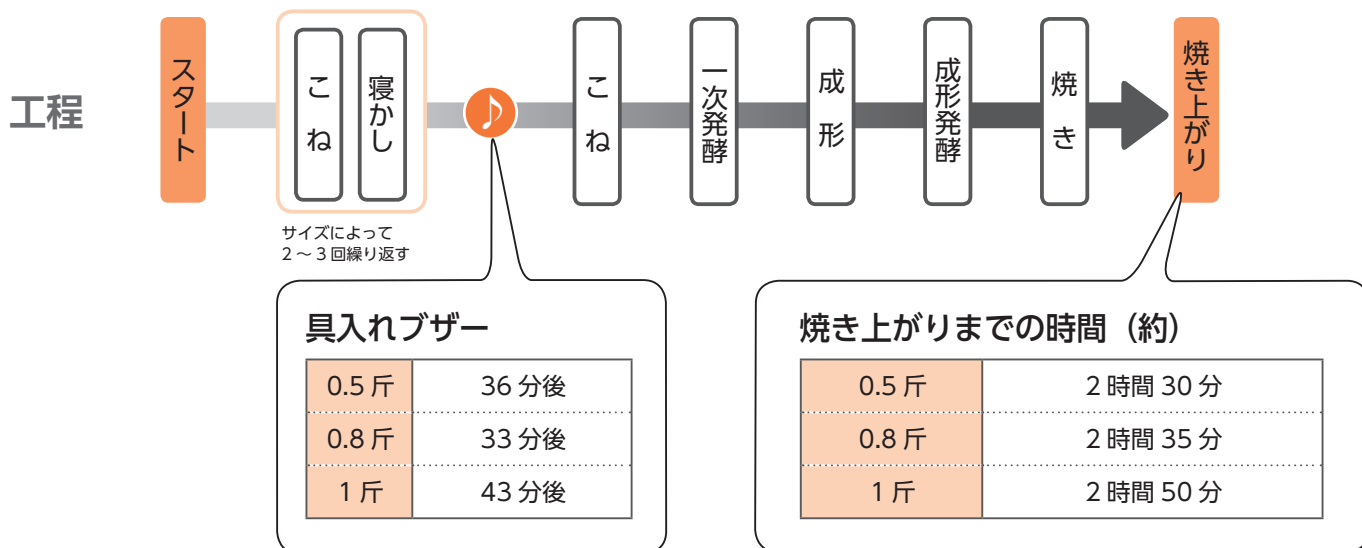
くるみパン　具（くるみ）入りの香ばしいパン

★具を追加
具入れ容器使用

タイマー：使用可
具の投入：あり

（準備）くるみはローストしたものを5mm角程度に刻み、具入れ容器にセットする。

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）
くるみ	★30g	★40g	★50g

短時間で焼き上げる
早焼きのレシピ

具入れブザー

0.5斤	36分後
0.8斤	33分後
1斤	43分後

焼き上がりまでの時間（約）

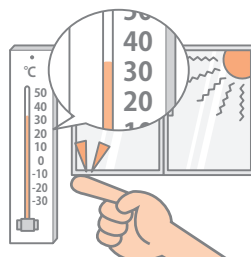
0.5斤	2時間30分
0.8斤	2時間35分
1斤	2時間50分

作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温25℃以上		室温10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5斤	5℃の冷水	−	30℃のぬるま湯
0.8斤	5℃の冷水 10ml減らす	小さじ1/4減らす	
1斤	5℃の冷水 10ml減らす		

室温が30℃以上になると
できばえが悪くなります。

早焼き食パン　イーストを増やしてすばやく発酵

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

メープル早焼き　メープルシロップのやさしい甘み

★糖分をメープルシロップに変更
♥シロップで生地がだれるので、水を減らす

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥90ml（90g）	♥120ml（120g）	♥150ml（150g）
メープルシロップ	★15g	★25g	★30g
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

スパイシー早焼き　お好みのスパイスでアレンジも

★粉類を追加

タイマー：使用可
具の投入：なし

レシピの黒コショウを七味唐辛子やバジルなど、お好みのスパイスに置き換えてアレンジ可能。

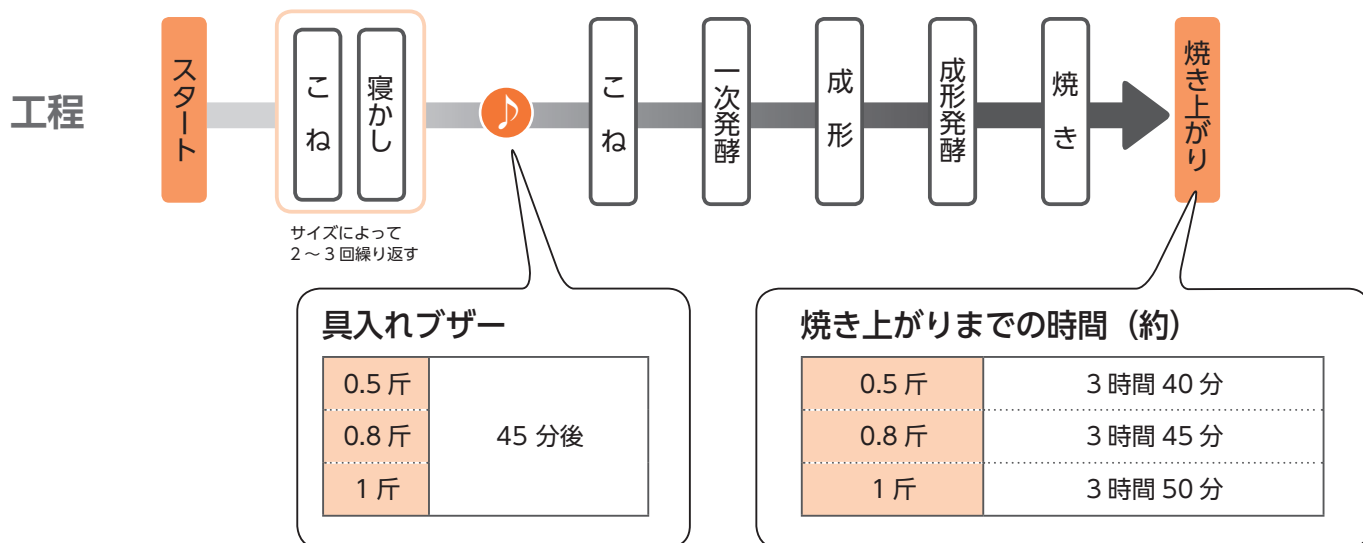
材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
黒コショウ	★小さじ1/2（0.8g）	★小さじ3/4（1.2g）	★小さじ1（1.5g）
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

早焼きレーズン　レーズンを入れたちょっと豪華な早焼きパン

★具を追加
具入れ容器使用

タイマー：使用可
具の投入：あり

準備 レーズンがくっついているときはばらして具入れ容器に入れる。

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）
レーズン	★30g	★40g	★50g

しっとりソフトな食パン

ソフトパンのレシピ

具入れブザー

0.5斤	45分後
0.8斤	
1斤	

焼き上がりまでの時間（約）

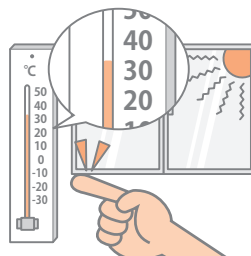
0.5斤	3時間40分
0.8斤	3時間45分
1斤	3時間50分

作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温25℃以上		室温10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5斤	5℃の冷水	－	30℃のぬるま湯
0.8斤	5℃の冷水10ml減らす	小さじ1/4減らす	
1斤	5℃の冷水10ml減らす		

室温が30℃以上になるとできばえが悪くなります。

ソフトパン　バターを増やしてしっとりと柔らかいソフトパンの基本レシピ

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

ミルクパン　水の代わりに牛乳を使ったしっとりしたパン

★水を同量の牛乳に変更
スキムミルクをなくす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
牛乳*	★110ml（110g）	★150ml（150g）	★180ml（190g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

* 牛乳は比重が重いため、ml と g の数字が若干異なることがあります。

ヨーグルトパン　乳製品にヨーグルトを使ったほんのり酸味のあるパン

★乳製品をヨーグルトに変更
♥ヨーグルトには水分がある
ため、水を減らす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥100ml（100g）	♥130ml（130g）	♥170ml（170g）
ヨーグルト	★15g	★20g	★25g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

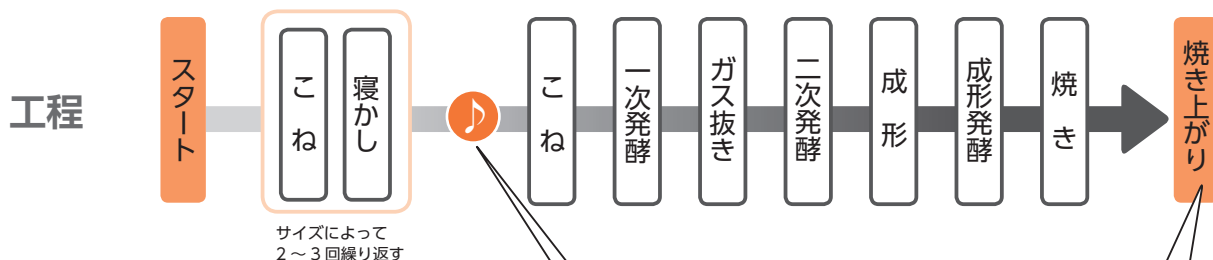
クリームチーズパン　バターをクリームチーズに替えたコクのあるパン

★油脂分をクリーム
チーズに変更

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
クリームチーズ	★15g	★20g	★25g
強力粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

炊いたごはんを混ぜて焼く

ごはんパンのレシピ

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	ふやかしたごはん	イースト	ふやかしたごはん
0.5 斤	5～10℃まで冷やす	－	30℃まで冷ます
0.8 斤		小さじ 1/4 減らす	
1 斤			

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

具入れブザー

0.5 斤	45 分後
0.8 斤	51 分後
1 斤	59 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	4 時間 05 分
0.8 斤	4 時間 15 分
1 斤	4 時間 25 分

ごはんについて

重要 生米は使用できません。

ポイント

- ●あらかじめレシピ分量のお湯でふやかしておく
- ●炊いたごはんの固さによって水の分量を調節する

固い場合	水を 10ml 増やす
柔らかい場合	水を 10ml 減らす

- ●ごはんを減らす場合は、減らしたごはんと同量の強力粉を入れる
- ●ごはんが傷むおそれがあるため、夏場や長時間のタイマー設定はしない
- ●炊飯後または解凍後1日以上経ったごはんは使わない

作りかた

1. 下ごしらえ ･･･ ごはんをふやかす

- 冷やごはんにレシピのお湯（熱湯）を注いでほぐす
- 適温まで冷ます
  室温 25℃以上のとき……5℃～ 10℃に冷やす。
  （室内で1時間ほど冷ましたあと､冷蔵庫で2時間程度冷やす）
  室温 10℃以下のとき……30℃に冷ます。
  （室温で 1 時間ほど冷ます）
  - ● ふやかさないで使うと粒が残ります。
  - ● 熱いまま使うとパンが膨らまなかったり膨らみすぎたりします。

ポイント 急いで作る場合はお湯（熱湯）の代わりに水（常温）を使用することもできます。その場合はお湯に比べごはん粒が残ります。

2. 材料を入れる

- ふやかしたごはん
- 砂糖、塩、スキムミルク、バター
- 強力粉
- イースト

の順にパンケースに入れる

！ごはんがレシピ分量分の水を吸っているため、分量外の水を追加する必要はありません。

ごはんパン　ごはんパンの基本レシピ

出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
お湯	80ml（80g）	100 ml（100g）	130ml（130g）
ごはん	40g	65 g	80g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	100g	135g	170g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

スープごはんパン　コンソメスープを入れたパン

★水分（お湯）をコンソメスープに変更
♥コンソメスープは塩分を含むため、塩を減らす

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
コンソメスープ	★80ml（80g）	★100 ml（100 g）	★130ml（130g）
ごはん	40g	65 g	80g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	♥小さじ1/4（1.4g）	♥小さじ1/2（2.7g）	♥小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	100g	135g	170g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

甘納豆ごはんパン　甘納豆を入れた甘い風味のパン

★具を追加
具入れ容器使用

タイマー：使用可
具の投入：あり（ ）

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
お湯	80ml（80g）	100 ml（100g）	130ml（130g）
ごはん	40g	65 g	80g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	100g	135g	170g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）
甘納豆	★30g	★40g	★50g

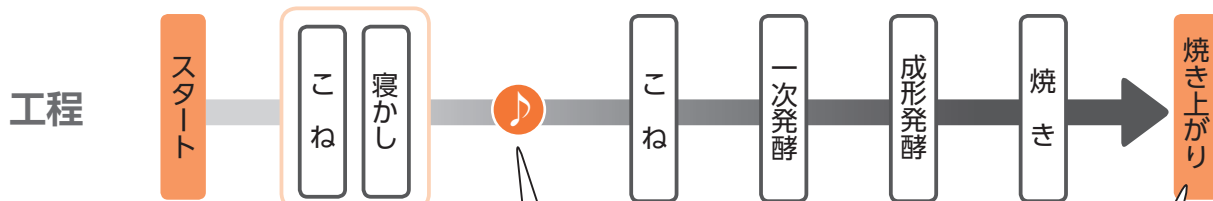
炊き込みごはんパン　炊き込みごはんを使った和風のパン

★ごはんを炊き込みごはんに変更
♥炊き込みごはんは塩分を含むため、塩を減らす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
お湯	80ml（80g）	100 ml（100g）	130ml（130g）
炊き込みごはん	★40g	★65 g	★80g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	♥小さじ1/4（1.4g）	♥小さじ1/2（2.7g）	♥小さじ3/4（4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	100g	135g	170g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

お米の甘みが生きたもっちりパン

米粉パンのレシピ

具入れブザー

0.5 斤	38 分後
0.8 斤	38 分後
1 斤	43 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	2 時間 35 分
0.8 斤	2 時間 40 分
1 斤	2 時間 50 分

米粉について

小麦成分（グルテン）入りパン用米粉

○	必ず使う グリコ栄養食品 「福盛シトギミックス 20A」
×	●グリコ栄養食品「福盛シトギミックス20A」以外の米粉 銘柄によって出来上がる生地の固さが異なるため、うまくできない場合がある

重要 小麦成分（グルテン）を含むため、小麦アレルギーの方は召し上がれません。

小麦成分（グルテン）の入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は、p.30「全粒粉パンのレシピ」の「もちもちパン」の分量を参考に作ります。
10%（1 斤：強力粉 225g ＋米粉 25g）からお試しください。

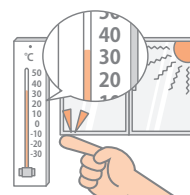
作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5 斤 / 0.8 斤 / 1 斤	5℃の冷水	–	30℃のぬるま湯

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

米粉パン　米粉を使ったもっちり食パン

出来上がりは通常の食パンより若干小さくなる

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	100ml（100g）	140ml（140g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1＋1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	10g	15g	20g
パン用米粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

黒糖米粉パン　砂糖の代わりに黒砂糖を使った懐かしい風味のパン

★糖分（砂糖）を黒砂糖に変更
♥多く入れる場合は、生地がだれるため水を減らす
0.5 斤のときは減らす必要はありません

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	100ml（100g）	♥130ml（130g）	♥160ml（160g）
黒砂糖	★15g	★20g	★25g
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	10g	15g	20g
パン用米粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

豆乳米粉パン　豆乳を使ったやさしい風味のパン

★水を豆乳に変更
スキムミルクをなくす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
無調整豆乳	★110g	★160g	★200g
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
バター	10g	15g	20g
パン用米粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

黒ゴマ米粉パン　黒ゴマペーストを使ったちょっと変わった色のパン

★油脂分（バター）を
黒ゴマペーストに変更

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	100ml（100g）	140ml（140g）	180ml（180g）
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
黒ゴマペースト	★15g	★20g	★25g
パン用米粉	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

小麦成分を含まないもっちりパン

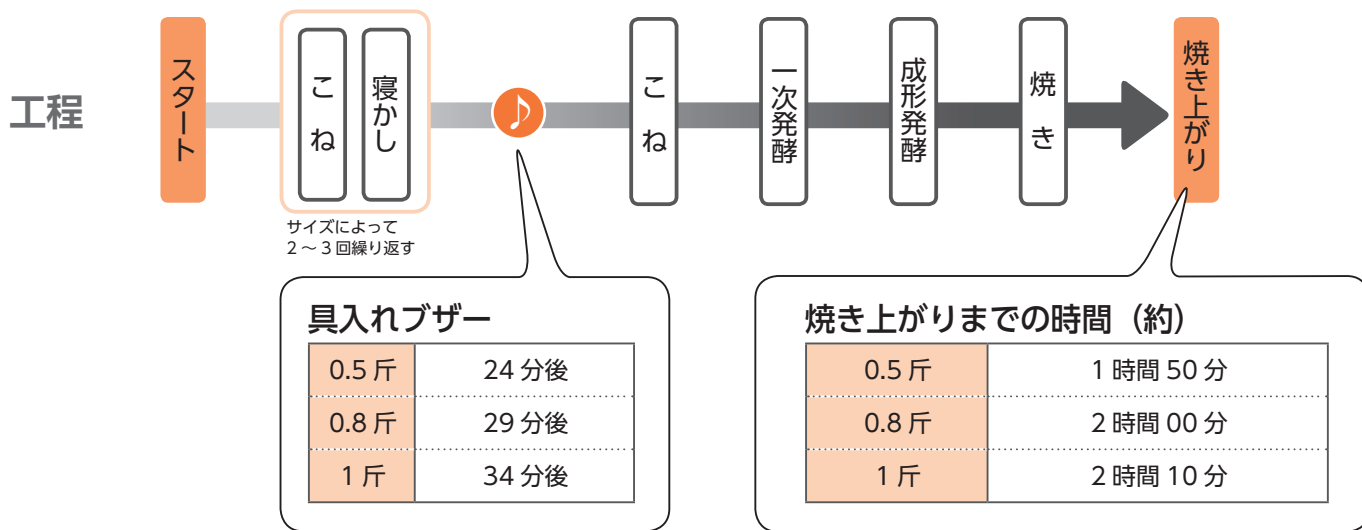
米粉パン（グルテンフリー）のレシピ

工程

具入れブザー

0.5 斤	24 分後
0.8 斤	29 分後
1 斤	34 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	1 時間 50 分
0.8 斤	2 時間 00 分
1 斤	2 時間 10 分

米粉（グルテンフリー）について

小麦成分（グルテン）を含まない米粉

○	グアガム（増粘剤）の入ったミックス粉 推奨 ●グリコ栄養食品 「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」
×	●グアガム（増粘剤）の入っていない米粉 ●自家製の米粉

重要 小麦成分（グルテン）にきわめて敏感な方は、医師と相談のうえ少量から慎重にお試しください。

作りかた

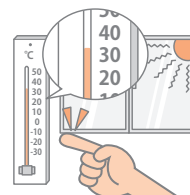
基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	–	30℃のぬるま湯
0.8 斤	5℃の冷水	–	30℃のぬるま湯
1 斤	5℃の冷水	–	30℃のぬるま湯

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

- グルテンを含まないため、生地はドロドロの状態で出来上がります。
- 具入れブザーが鳴ったら、シリコン製のヘラなどでパンケースの角に残った粉を落としてください。

米粉パン（グルテンフリー） 小麦グルテンを使わない米粉パンの基本レシピ

天面は白く平ら
出来上がりは通常の食パンより小さくなる

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	130ml（130g）	190ml（190g）	240ml（240g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
ショートニング	12g	20g	25g
グルテンフリー米粉ミックス	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

きび糖パン

砂糖の代わりにミネラル豊富なきび砂糖を使ったパン

★糖分（砂糖）をきび砂糖に変更

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	130ml（130g）	190ml（190g）	240ml（240g）
きび砂糖	★10g	★15g	★20g
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
ショートニング	12g	20g	25g
グルテンフリー米粉ミックス	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

オリーブパン

オリーブ油を使ったヘルシーパン

★油脂分（ショートニング）をオリーブ油に変更
オリーブ油は風味が強いので量を少なめにする

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	120ml（120g）	180ml（180g）	220ml（220g）
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
オリーブ油	★10g	★15g	★20g
グルテンフリー米粉ミックス	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

味噌パン

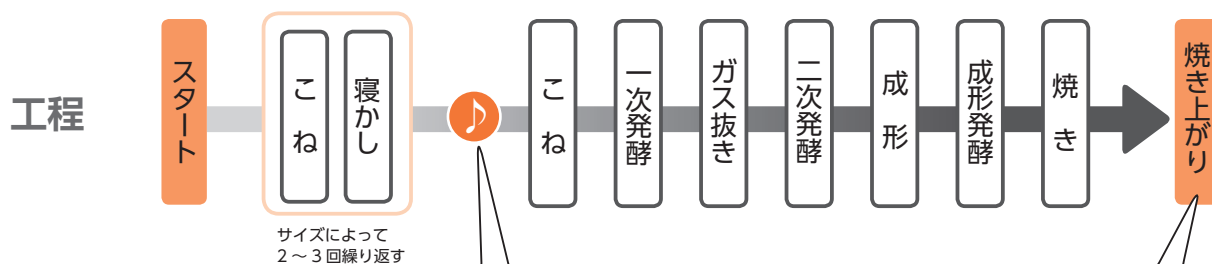
味噌を加えた和風パン

★ペースト（味噌）を追加
味噌は塩分を含むため塩をなくす

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	130ml（130g）	190ml（190g）	240ml（240g）
味噌	★15g	★20g	★25g
砂糖	大さじ1（10g）	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）
グルテンフリー米粉ミックス	140g	200g	250g
イースト	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）	小さじ1+1/2（4.5g）

ほんのり甘い菓子パン風

スイートパンのレシピ

具入れブザー

0.5斤	41分後
0.8斤	48分後
1斤	55分後

焼き上がりまでの時間（約）

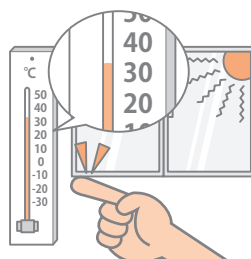
0.5斤	4時間00分
0.8斤	4時間15分
1斤	4時間20分

作りかた

基本手順

p.12～13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温25℃以上		室温10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5斤	5℃の冷水	–	30℃のぬるま湯
0.8斤			
1斤			

室温が30℃以上になるとできばえが悪くなります。

タイマーを使用する場合は、鶏卵は使用せず同量の水を入れてください。

スイートパン　ほんのり甘い菓子パン風のスイートパンの基本レシピ

鶏卵と甘い味付け

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	合わせて90g	合わせて130g	合わせて160g
鶏卵（M玉1個）	（卵黄のみ使用）		
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	115g	170g	210g
薄力粉	25g	30g	40g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）

紅茶スイート

水の代わりに紅茶を入れた香り豊かなパン

★水を同量の紅茶に変更
♥紅茶葉を追加

タイマー：使用不可
具の投入：なし

(準備) 紅茶は煮出したものを常温（20℃～30℃）に冷ます。
紅茶葉は細かく刻んではじめに入れる。

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
紅茶 鶏卵（M玉1個）	★合わせて90g (卵黄のみ使用)	★合わせて130g	★合わせて160g
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
紅茶葉	♥1g	♥1.5g	♥2g
強力粉	115g	170g	210g
薄力粉	25g	30g	40g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）

ココアスイート

粉の一部をココアにしたほろ苦いパン

★粉の一部をココアに変更

タイマー：使用不可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水 鶏卵（M玉1個）	合わせて90g (卵黄のみ使用)	合わせて130g	合わせて160g
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	115g	170g	210g
薄力粉	20g	20g	25g
ココアパウダー	★5g	★10g	★15g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）

フルーツスイート

洋酒風味のフルーツが入ったスイートパン

★具を追加
♪具入れブザーで入れる

タイマー：使用不可
具の投入：あり（♪）

(準備) ドライフルーツはラム酒に３日ほど漬けて柔らかくしておき、
水気を切ってから具入れブザーで入れる。

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水 鶏卵（M玉1個）	合わせて90g (卵黄のみ使用)	合わせて130g	合わせて160g
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2+1/2（25g）	大さじ3（30g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1（8g）	大さじ1+1/2（12g）	大さじ2（16g）
バター	10g	15g	20g
強力粉	115g	170g	210g
薄力粉	25g	30g	40g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）
♪ドライフルーツ	★30g	★40g	★50g

栄養価の高い全粒粉入り

全粒粉パンのレシピ

パン作り メニュー8

具入れブザー

0.5 斤	1 時間 00 分後
0.8 斤	1 時間 02 分後
1 斤	1 時間 09 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	4 時間 05 分
0.8 斤	4 時間 15 分
1 斤	4 時間 35 分

全粒粉について

○	パン用（強力粉タイプ）
×	●お菓子用（薄力粉タイプ） ●あら挽きのもの ●小麦以外の全粒粉

小麦成分（グルテン）の入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は「もちもちパン」の分量を参考に作ります。
10%（1 斤：強力粉 225g +米粉 25g）からお試しください。

作りかた

基本手順

p.12 ～ 13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5 斤	5℃の冷水	−	30℃のぬるま湯
0.8 斤	5℃の冷水 10ml 減らす	小さじ $^1/_4$ 減らす	
1 斤	5℃の冷水 10ml 減らす		

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

全粒粉パン

小麦全粒粉を使ったヘルシーなパンの基本レシピ

粉の一部を全粒粉に変更
食べにくいときは全粒粉を少なめに

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ1+$^1/_2$（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+$^1/_2$（25g）
塩	小さじ$^1/_2$（2.7g）	小さじ$^3/_4$（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ$^1/_2$（4g）	大さじ$^3/_4$（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	70g	100g	125g
全粒粉	70g	100g	125g
イースト	小さじ$^1/_2$（1.5g）	小さじ$^3/_4$（2.3g）	小さじ1（3g）

はちみつ全粒粉パン

砂糖の代わりにはちみつを使ったヘルシーパン

★糖分（砂糖）をはちみつに変更
♥生地がだれるので水を減らす

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥90ml（90g）	♥120ml（120g）	♥150ml（150g）
はちみつ	★20g	★30g	★40g
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	70g	100g	125g
全粒粉	70g	100g	125g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

もちもちパン

上新粉を使ったもちもち食感。米粉でもOK。

★全粒粉を上新粉に変更
上新粉は膨らみにくいため
少なめにする

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	100ml（100g）	150ml（150g）	190ml（190g）
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	110g	160g	200g
上新粉	★30g	★40g	★50g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

パンプキンパン

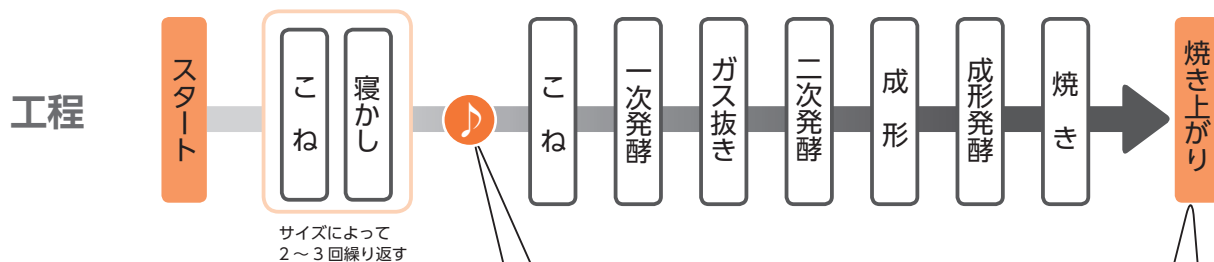
つぶしたかぼちゃを入れた野菜パン

★ペーストを追加
♥ペースト分量の60%分の
水を減らす

タイマー：使用不可
具の投入：なし

準備 かぼちゃは茹でて冷まし、つぶす。
砂糖、塩、スキムミルク、バターと共に
はじめに入れる。

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	♥90ml（90g）	♥130ml（130g）	♥160ml（160g）
かぼちゃ	★25g	★40g	★50g
砂糖	大さじ1+1/2（15g）	大さじ2（20g）	大さじ2+1/2（25g）
塩	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）	小さじ1（5.4g）
スキムミルク	大さじ1/2（4g）	大さじ3/4（6g）	大さじ1（8g）
バター	5g	8g	10g
強力粉	70g	100g	125g
全粒粉	70g	100g	125g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

フランスパンのような食感と風味
フランスパン風のレシピ

具入れブザー

0.5 斤	25 分後
0.8 斤	30 分後
1 斤	30 分後

焼き上がりまでの時間（約）

0.5 斤	5 時間 45 分
0.8 斤	5 時間 55 分
1 斤	6 時間 00 分

フランスパンの粉について

フランスパンは、通常の強力粉よりもたんぱく質の少ない粉を使用します。
このレシピでは、強力粉と薄力粉をミックスして手軽にフランスパンに適した粉にします。

ポイント
「フランスパン用粉」を使う場合は、レシピの強力粉と薄力粉を合わせた分量を使用してください。

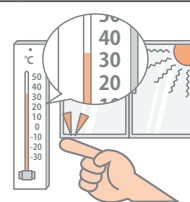
作りかた

基本手順

☞ p.12～13「基本の食パンの作りかた」

室温による調整

室温	室温 25℃以上		室温 10℃以下
材料	水	イースト	水
0.5 斤	–	–	–
0.8 斤		小さじ 1/4 減らす	
1 斤			

室温が 30℃以上になるとできばえが悪くなります。

フランスパン風

シンプル材料で作るフランスパン風の基本レシピ

薄力粉を入れて軽い食感に副材料を極力減らしてシンプルな味わい

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
塩	小さじ1/4（1.4g）	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）
強力粉	125g	180g	225g
薄力粉	15g	20g	25g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

イタリアンフランス　トマトとバジルを使ったイタリア風

★水をトマトジュースに変更
トマトジュースは固形分を含むため少し多めにする
★乾燥バジルを追加

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
トマトジュース*	★120ml（120g）	★160ml（160g）	★190ml（200g）
塩	小さじ1/4（1.4g）	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）
乾燥バジル	★1.5g	★2g	★3g
強力粉	125g	180g	225g
薄力粉	15g	20g	25g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

* トマトジュースは比重が重いため、ml と g の数字が若干異なることがあります。

ライ麦フランス　粉の一部をライ麦粉にしたドイツ風

★粉（薄力粉）をライ麦粉に変更

タイマー：使用可
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
塩	小さじ1/4（1.4g）	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）
強力粉	125g	180g	225g
ライ麦粉	★15g	★20g	★25g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

ガーリックフランス　食欲を誘うガーリックチップ入り

★具を追加

タイマー：使用可　ガーリックチップは他の材料と共にはじめに入れる
具の投入：なし

材料	0.5斤	0.8斤	1斤
水	110ml（110g）	150ml（150g）	190ml（190g）
塩	小さじ1/4（1.4g）	小さじ1/2（2.7g）	小さじ3/4（4g）
ガーリックチップ	★1.5g	★2g	★3g
強力粉	125g	180g	225g
薄力粉	15g	20g	25g
イースト	小さじ1/2（1.5g）	小さじ3/4（2.3g）	小さじ1（3g）

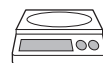
基本のパン生地・ピザ生地の作りかた

●材料（バターロール 12 個分の場合）

水+鶏卵（M 玉 1 個）	合わせて 160g
砂糖	大さじ 2（20g）
塩	小さじ 3/4（4g）
バター	35g
強力粉	250g
ドライイースト	小さじ 1(3g)
鶏卵（ぬり卵用）	適量
強力粉（打ち粉用）	適量

! 材料は正確にはかりましょう

●用意する道具

ミトン

はかり

温度計

ボウル

計量カップ（付属品）

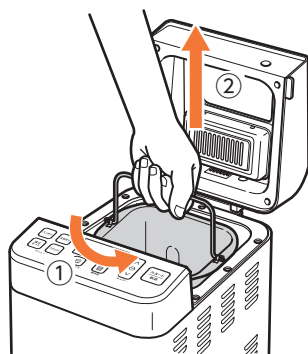
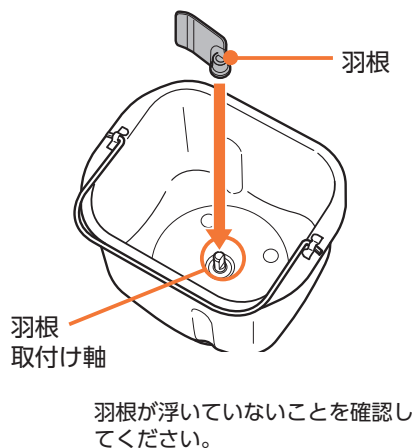
計量スプーン（付属品）

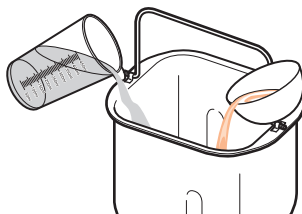
スタート 準備する

1 パンケースに羽根をセットする

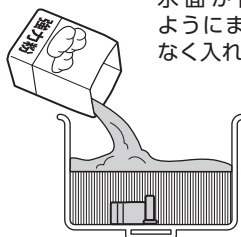
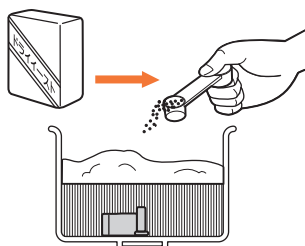
①パンケースを矢印の方向に回す。
②引き上げる。

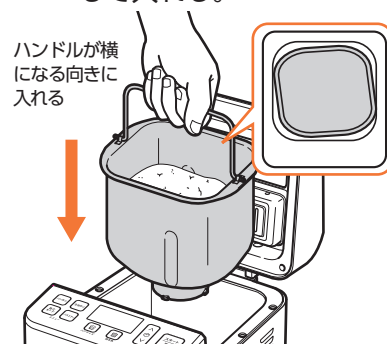
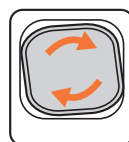
③パンケースの羽根取付け軸の穴と羽根の形を合わせ、奥まで押し込む。

羽根が浮いていないことを確認してください。

2 パンケースに材料を入れる

①水と溶いた鶏卵を入れる。

②砂糖、塩、バターを入れる。

③強力粉を入れる。

水面が隠れるようにまんべんなく入れる。

④ドライイーストを入れる。
水に触れないよう強力粉の上にそっと振り入れる。

3 パンケースを本体にセットする

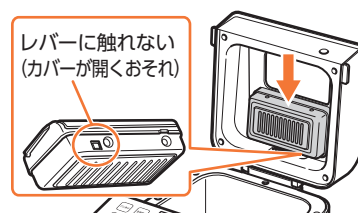
①パンケースを少し斜めにして入れる。

②矢印の方向に止まるまで回す。
しっかりと固定し、ハンドルを必ず倒す。

③具入れ容器を取り外す。
使用しないときは取り外したままにする

●具入れ容器を使用しないとき

④具を入れてふたを閉める。

⑤本体ふたの裏側に取り付ける。
カチッというまでしっかりはめる。

⑥ふたを閉める。

使いかた ▼ 基本のパン生地・ピザ生地の作りかた

生地の保存方法

冷蔵の場合（保存期間：約１日）

成形済みの生地にぬれぶきんをかけて冷蔵庫へ入れます。

冷蔵中も発酵が進むため、なるべく翌日までに焼いてください。

冷凍の場合　（保存期間：約１ヶ月）

冷凍は次の段階でできます。
①生地を分割して丸めた段階。
②成形し終えた段階。
③成形発酵し終えた段階。

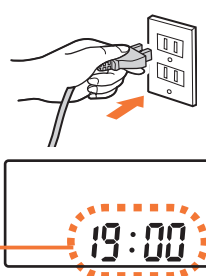
乾燥しないように軽くラップをかけて冷凍庫に入れ、表面が固くなったら袋にまとめます。

冷凍保存した生地は膨らみにくくなる場合があります。

生地を作る

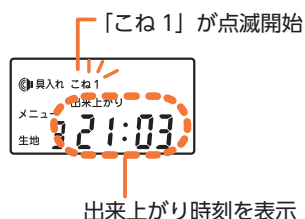
4 電源を入れる

電源プラグをコンセントに差し込む。

現在時刻が点灯

5 セットする

生地作りメニュー１～９
または
バラエティメニュー 13 を選ぶ

タイマーは使えません。

6 スタートする

「こね 1」が点滅開始

出来上がり時刻を表示

●スタート後に選び直すとき

① [スタート/取消] を「ピー」と鳴るまで長押しする。
選んだメニューの初期表示に戻ります。

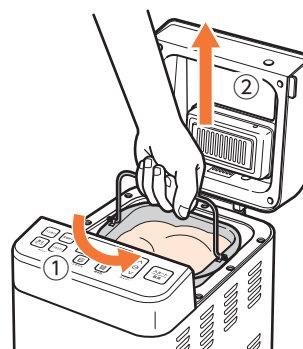
②メニューを選び直し、[スタート/取消] を押す。

取り出す

7 「ピーピーピー」と鳴って出来上がったら 電源を切る

① [スタート/取消] を「ピー」と鳴るまで**長押し**する。

②電源プラグをコンセントから抜く。

8 生地を取り出す

①パンケースを矢印の方向に回す。

②引き上げる。

生地はすぐに取り出す

出来上がった生地を取り出さずに放置すると、発酵しすぎてパンがうまくできない場合があります。

③生地をボウルなどに取り出す。

ナイフ、フォーク、はしなどは使用しない。
(フッ素樹脂加工が傷むため)

つづいて成形・成形発酵・焼きを行ないます。

いろいろなパン・ピザのレシピ

☞ p.38 ～ 42

生地の特徴

生地作りメニューでは、メニューによっていろいろな種類のパン生地を作ることができます。
それぞれ生地の特徴が異なりますので、生地に合わせて成形、成形発酵、焼きを行ってください。

通常の使用方法と同じように使える生地

メニュー	工程時間	具入れ	生地の特徴
メニュー1 食パン生地	1時間53分	43分後	ベーシックな生地です。そのまま使えます。
メニュー2 早焼き生地	1時間20分	43分後	短時間で作るのに向いています。様子を見ながら成形発酵の時間を短めにしてください。
メニュー3 ソフトパン生地	2時間03分	45分後	ソフトなパンを作るのに向いています。生地がべたつく場合があるため取り扱いに注意してください。
メニュー4 ごはんパン生地	2時間09分	59分後	ごはんを混ぜてパン生地を作ります。生地がべたつく場合があるため取り扱いに注意してください。
メニュー7 スイートパン生地	2時間03分	55分後	一般的な菓子パンに向いています。焼き色が濃くなりやすいため焼き温度・時間に注意してください。
メニュー8 全粒粉パン生地	2時間17分	1時間09分後	全粒粉など、粉をアレンジしたパンに向いています。配合する粉の種類や量によって発酵が遅くなる場合があります。様子を見ながら成形発酵の時間を長めにしてください。

取扱いに注意が必要な生地

メニュー	生地の特徴
メニュー5 米粉パン生地	工程時間 1時間13分 / 具入れ 43分後 米粉（グルテン入り）を使った生地です。 生地が固めで、伸びにくくなります。 生地が裂けないように気をつけて成形します。
メニュー6 米粉パン（グルテンフリー）生地	工程時間 44分 / 具入れ 34分後 ペースト状で出来上がります。 通常のパンのように成形できないため、マフィン型などに流して焼きます。
メニュー9 フランスパン風生地	工程時間 2時間10分 / 具入れ 30分後 イーストや副材料が少なく、長時間発酵が必要な生地です。 乾燥に注意して発酵時間を長めにしてください。

ポイント
パン作りメニューの各アレンジレシピが使用できます。
生地がべたついて扱いづらいときは、水の分量を１０～２０ml程度減らしてください。

パン作りを生地作りメニューでスタートしてしまったとき

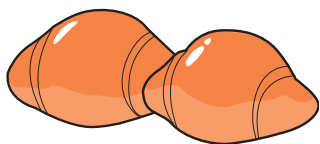
生地作りメニュー終了後に、次の順番でこね、発酵、焼きを行ってください。

「独立モード」p.46～47

1. 独立モード　メニュー10「こね1」
   出来上がった生地を、様子を見ながら丸め直します。
2. 独立モード　メニュー11「発酵2」
   生地を2～2.5倍まで膨らませます。
3. 独立モード　メニュー12「焼き」
   様子を見ながら焼き上げます。

いろいろなパン・ピザのレシピ

バターロール

生地作り メニュー1～9 　おすすめ メニュー「ソフトパン」3

バターロール（12個分）

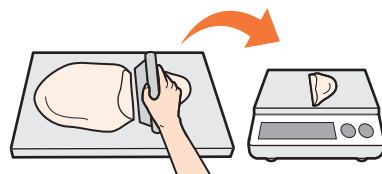
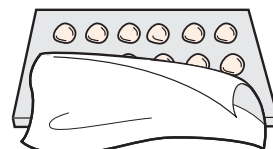
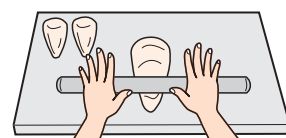
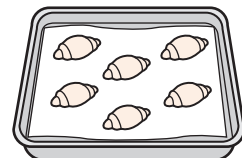
バターロール生地	水	合わせて 160g
	鶏卵（M玉1個）	
	砂糖	大さじ2（20g）
	塩	小さじ3/4（4g）
	バター	35g
	強力粉	250g
	イースト	小さじ1（3g）
その他	鶏卵（ぬり卵用）	適量
	強力粉（打ち粉用）	適量

●用意する道具
（いろいろなパン・ピザ作り共通）

1 生地を作る ☞p.34～35

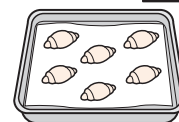
2 成形する

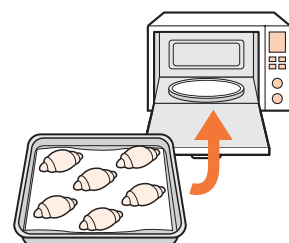
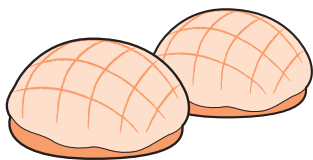
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割し丸める。

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませる。

④手のひらで転がして円錐形にする。
⑤めん棒で薄く伸ばししずく形にする。
目安：幅5～6cm
長さ25～30cm

⑥幅の広い方から巻き、オーブンシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べる。

発酵段階で2～2.5倍に膨らむので間隔をあける。

3 オーブンで発酵させる

①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：40～50分

2～2.5倍に膨らんだらOK！

4 オーブンで焼く

①表面に卵をぬる。
②180～200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10～15分

メロンパン　生地作り メニュー1～9　おすすめ メニュー7「スイートパン」

メロンパン（12 個分）

メロンパン生地	水	合わせて 150g
	鶏卵（M玉1個）	
	砂糖	大さじ5（50g）
	塩	小さじ1（4g）
	スキムミルク	大さじ1+1/2（12g）
	バター	25g
	強力粉	250g
	イースト	小さじ1+1/2（4.5g）
メロンパンの皮生地Ⓐ	薄力粉	210g
	砂糖	60g
	バター	65g
	鶏卵	60g
	バニラオイル	適量
その他	強力粉（打ち粉用）	適量
	グラニュー糖	適量

●メロンパンの皮の作りかた（Ⓐ）

①薄力粉をふるう。

②バターをクリーム状に練り、砂糖を少しずつ加え、白っぽくなるまで混ぜる。

③溶いた卵とバニラオイルを加え、さらによく混ぜ合わせる。

④①の薄力粉を加える。

⑤ラップで包み、冷蔵庫で 1 時間休ませる。

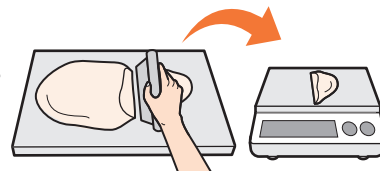
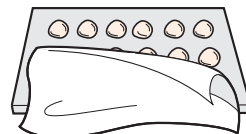
⑥ 30g ずつに分割して丸める。

⑦ラップに乗せ、手のひらで押して伸ばし約 10cm の大きさにする。

1 生地を作る ☞ p.34 ～ 35

2 成形する

①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

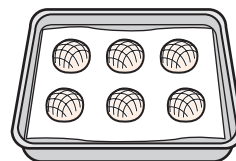
②軽く丸め直し、スケッパーで 40g ずつに分割し丸める。

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 ～ 20 分休ませる。

④生地を軽く手のひらでつぶして丸め直す。

⑤Ⓐのメロンパンの皮用生地で底の部分を残して包む。

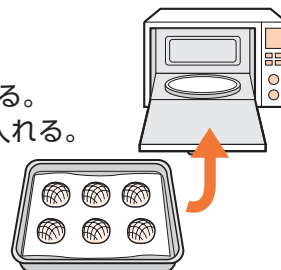
ラップごと手に持って包む。

⑥メロンパンの皮の上面に模様をつけ、グラニュー糖をまぶす。

⑦オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

発酵段階で 2 ～ 2.5 倍に膨らむので間隔をあける。

3 オーブンで発酵させる

①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約 35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：40 ～ 50 分

2 ～ 2.5 倍に膨らんだら OK ！

4 オーブンで焼く

① 180 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 ～ 15 分

あんパン

おすすめ メニュー7「スイートパン」

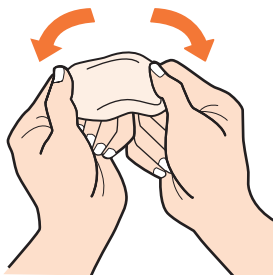
あんパン（12個分）

あんパン生地		
	水	合わせて 160g
	鶏卵（M玉1個）	
	砂糖	大さじ2（20g）
	塩	小さじ3/4（4g）
	バター	35g
	強力粉	250g
	イースト	小さじ1（3g）

その他		
	あんこ	300g
	けしの実（トッピング用）	適量
	鶏卵（ぬり卵用）	適量
	強力粉（打ち粉用）	適量

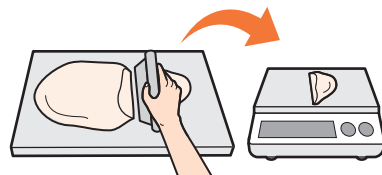
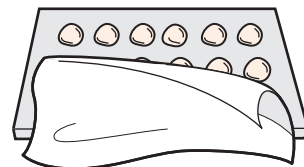
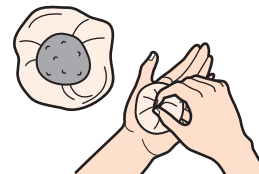
●パン生地の丸めかた（パン作り共通）

生地の表面を張らせながら、断面を包み込むようにやさしく丸める。

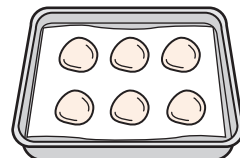
生地を傷めないようにやさしく丸めてください。

1 生地を作る p.34～35

2 成形する

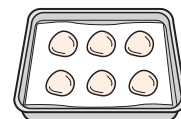
①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

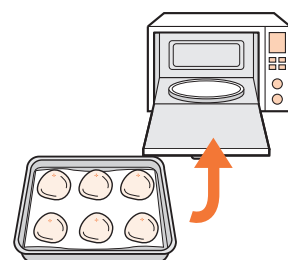
②軽く丸め直し、スケッパーで40gずつに分割し丸める。

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませる。

④めん棒で生地を丸く伸ばし、あんこを包む。

閉じ口はしっかりつまんで閉じる。

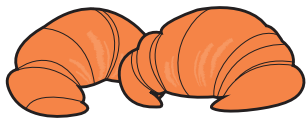
⑤オーブンシートを敷いたオーブン皿に閉じ口を下にして並べる。

発酵段階で2～2.5倍に膨らむので間隔をあける。

3 オーブンで発酵させる

①表面が乾かないよう霧吹きする。
②約35℃に保ったオーブンに入れる。
発酵時間：40～50分

2～2.5倍に膨らんだらOK！

4 オーブンで焼く

①表面に卵をぬる。
②けしの実をつけて、180～200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10～15分

クロワッサン

おすすめ メニュー1「食パン」

クロワッサン（12個分）

クロワッサン生地	水	合わせて 150g
	鶏卵（M玉1個）	
	砂糖	大さじ2+$^1/_2$（25g）
	塩	小さじ1（5.4g）
	バター	15g
	強力粉	180 g
	薄力粉	70g
	イースト	小さじ1+$^1/_2$（4.5g）
Ⓑ	バター（折り込み用）	130g
	薄力粉（折り込み用）	15g
その他	強力粉（打ち粉用）	適量
	鶏卵（ぬり卵用）	適量

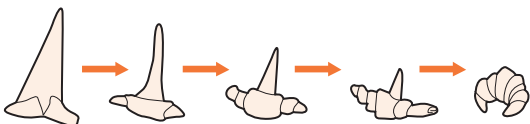
生地が柔らかくなりすぎたときは

ラップをして冷蔵庫で冷やし、固くなったら再び成形します。

●折り込み用バターの準備（Ⓑ）

バター（折り込み用）に薄力粉（折り込み用）をふるって加え、よくまぶし、冷蔵庫に入れる。

●巻きかたのコツ

底辺に約 1cm の切込みを入れ、両端を軽く左右に引っ張りながら巻く。

1 生地を作る ☞p.34 〜 35

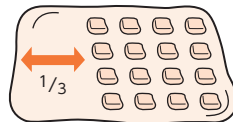
2 成形する

①生地を丸め直し、ラップをして冷蔵庫で約 30 分休ませる。

②生地を打ち粉を振った台の上に取り出し、めん棒で約 50cm × 25cm の長方形に伸ばす。

③バターを折り込む。 ☞「折り込み用バターの準備」

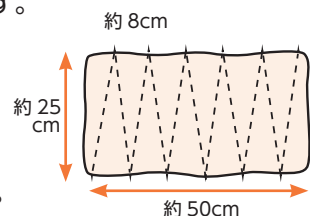
Ⓑのバターを親指大につまんで伸ばし、生地の $^2/_3$ の範囲に均等に乗せる。

バターの乗っていない $^1/_3$ 部分を折り、さらにバターが乗っている $^1/_3$ 部分に折り重ね、3 つ折りにする。

④ラップで包み冷蔵庫で約 30 分休ませる。

⑤めん棒で約 50cm × 25cm の長方形に伸ばし、③と同様に 3 つ折りにする。

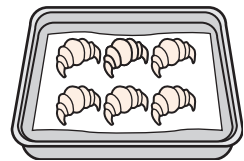
⑥ラップで包み冷蔵庫で約 30 分休ませる。

⑦ ⑤、⑥をもう 1 回繰り返す。

⑧めん棒で 50cm × 25cm の長方形に伸ばし、二等辺三角形に切る。

⑨クロワッサンの形に巻く。

☞「巻きかたのコツ」

⑩巻き終わりを下にして両端を曲げ、オーブンシートを敷いたオーブン皿に並べる。

発酵段階で 2 〜 2.5 倍に膨らむので間隔をあける。

3 オーブンで発酵させる

①表面が乾かないよう霧吹きする。

②約 30℃に保ったオーブンに入れる。

発酵時間：60 分

2 〜 2.5 倍に膨らんだら OK ！

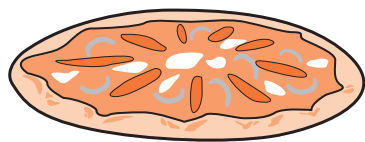
4 オーブンで焼く

①表面に卵をぬる。

② 200 〜 220℃に予熱したオーブンに入れる。

焼き時間：10 〜 15 分

ピザ

バラエティ メニュー13

ピザ（直径 20 ～ 25cm）		
クリスピータイプ（3枚）	水	130 ml（130 g）
	塩	小さじ3/4（4g）
	強力粉	125g
	薄力粉	125g
	イースト	小さじ1（3g）
パンピザタイプ（3枚）	水	160 ml（160 g）
	砂糖	大さじ1（10g）
	塩	小さじ3/4（4g）
	スキムミルク	大さじ3/4（6g）
	オリーブ油	20g
	強力粉	250g
	イースト	小さじ1（3g）
その他	強力粉（打ち粉用）	適量
具の材料	ピザソース	適量
	ピザ用チーズ	適量
	ベーコン	適量

●いろいろアレンジしてみましょう！

- ●クリスピータイプは、薄力粉の割合を増やせば食感がよりクリスピーに。
- ●パンピザタイプはバナナやはちみつなど、甘いトッピングにも合います。

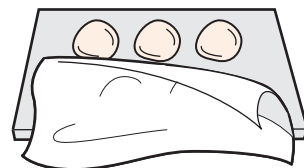
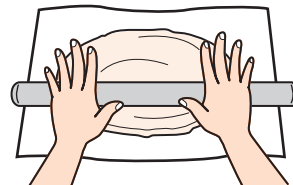
1 クリスピータイプまたはパンタイプの材料で生地を作る

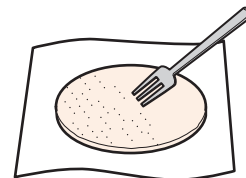
☞p.34 ～ 35

2 成形する

①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

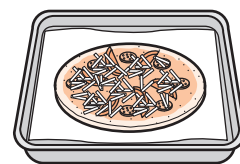
②軽く丸め直し、枚数分に分割する。

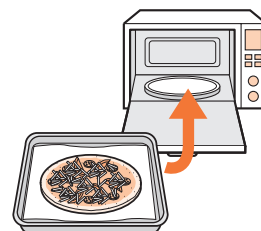
③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 ～ 20 分休ませる。

④オーブンシートに生地を乗せ、めん棒に打ち粉をまぶし、直径 20 ～ 25cm くらいに伸ばす。

パンタイプは手で伸ばすともちもち感が強くなる。

⑤伸ばした生地にフォークで穴をあける。

⑥オーブンシートごとオーブン皿に移す。

3 具を乗せる

①全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べる。

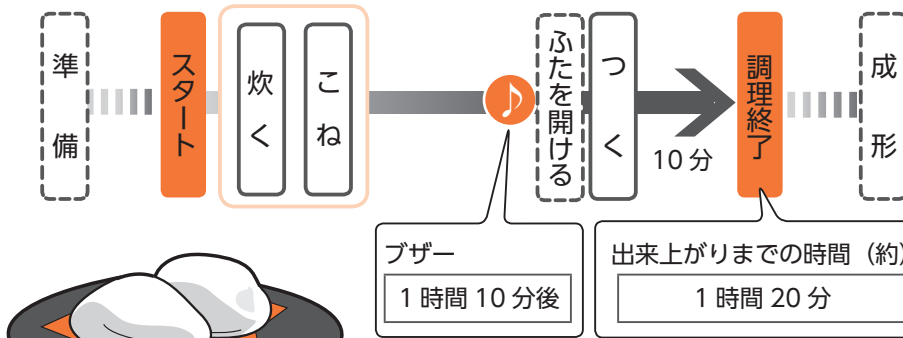
最後にピザ用チーズを全体的に乗せる。

4 オーブンで焼く

① 190 ～ 200℃に予熱したオーブンに入れる。
焼き時間：10 ～ 15 分

生地のふちがきつね色になり、トッピングに焼き色がつくまで焼く。

もちの作りかた　バラエティ メニュー15

工程

ブザー
1時間10分後

出来上がりまでの時間（約）
1時間20分

2、3合用です
分量を変えるとうまく出来上がりません。

もち

もち（35gの丸もち）

	12個	18個
もち米	2合(280g)	3合(420g)
水	230g	290g

その他

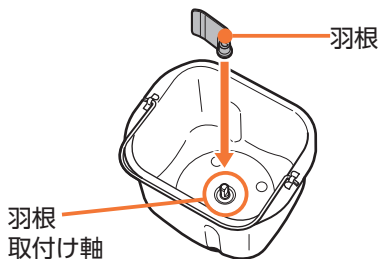
打ち粉	適量

片栗粉、上新粉、コーンスターチなど

準　備

①もち米を洗い、ざるに上げ充分水を切る。

水に浸しておく必要はありません。
浸しておくとコシのないもちになります。

②パンケースに羽根を取り付ける。

③パンケースにもち米・水を入れる。

④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

もちの保存期間

冷蔵の場合：２日程度
冷凍の場合：１ヶ月程度

1 スタートする

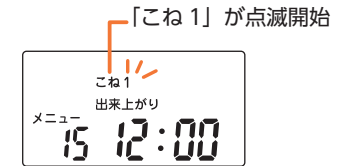
①電源を入れる。

②メニュー15を選ぶ。

メニュー 15 出来上がり 12:00

③スタートする。

「こね1」が点滅開始

こね1 出来上がり メニュー 15 12:00

2 「ピッピッピッ」と鳴ったら（調理終了 約10分前）つく工程をスタートする

①ふたを開ける。
余分な水分を飛ばします。
ふたを閉めたままだともちがやわらかくなります。

「ピッピッピッ」音は バラエティ を押すまで鳴り続けます。

② バラエティ を押してスタートする。

3 「ピーピーピー」と鳴ったら 調理終了

① スタート取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。

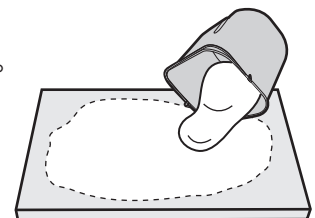
③あら熱が取れたら、もちを取り出す。

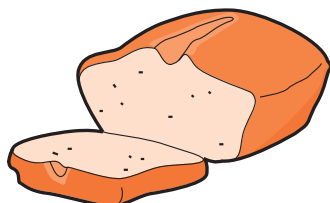
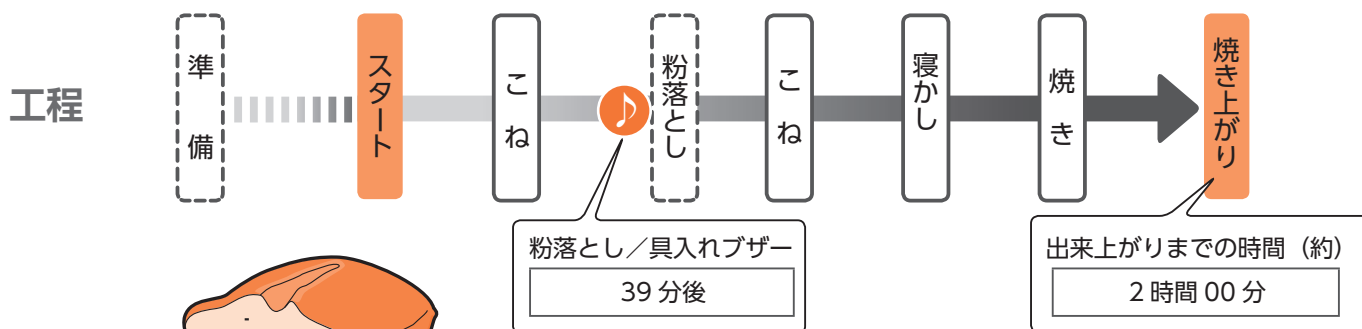
放置しすぎると固くなります。早めに取り出してください。
もちが固くなり取り出せない場合は、お湯をかけて柔らかくします。

4 成形する

①打ち粉をした台に取り出す。

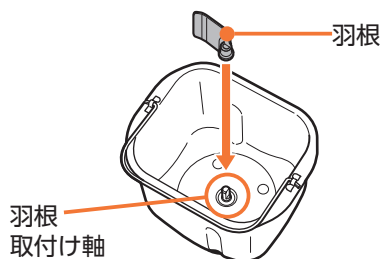
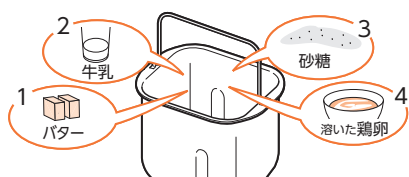
すぐに食べる場合
水にぬらした手で丸める。

保存する場合
打ち粉をつけて丸める。

ケーキの作りかた

パラエティ メニュー14

バターケーキ

バター	100g
砂糖	100g
牛乳	20g
鶏卵	100g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	10g

準　備

①パンケースに羽根を取り付ける。

②バター、牛乳、砂糖、鶏卵の順に入れる。

③薄力粉とベーキングパウダーを合わせて
ふるい、入れる。

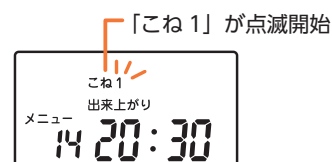
④パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

1 スタートする

①電源を入れる。

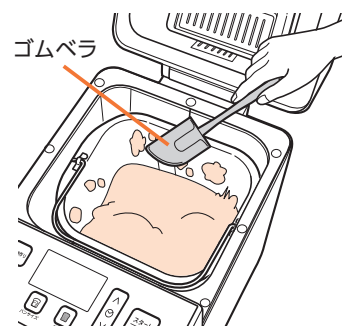
②メニュー 14 を選ぶ。

③スタートする。

「こね 1」が点滅開始

2 ブザーが鳴ったら 粉落としをする (スタートから 39 分後)

3 分間運転を停止します。

①ふたを開け、ゴムベラなどで周囲の粉を落とす。

金属ヘラは使用しない。
（フッ素樹脂加工を傷めます。）

②お好みで具を入れる。

③ふたを閉める。

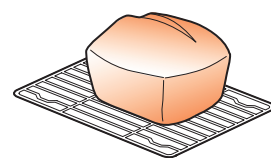
ブザーから 3 分たつと、自動的に運転を再開します。

3 「ピーピーピー」と鳴ったら 調理終了

① [スタート 取消] を「ピー」と鳴るまで長押しする。

②電源プラグを抜く。

③ケーキを取り出す。

④あら熱を取る。

チョコレートケーキ

バター	100g
砂糖	100g
牛乳	20g
鶏卵	100g
薄力粉	240g
ココア	10g
ベーキングパウダー	10g
♪チョコチップ	50g

♪・・・粉落としをするときに入れる。

フルーツケーキ

バター	100g
砂糖	100g
牛乳	20g
鶏卵	100g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	10g
♪ドライフルーツ	50g

♪・・・粉落としをするときに入れる。

お好みアレンジ

ラム酒・・・・・・・あら熱を取る前にぬる。

紅茶のケーキ

バター	100g
砂糖	100g
牛乳	20g
鶏卵	100g
紅茶葉	10g
薄力粉	240g
ベーキングパウダー	10g

紅茶葉は細かく刻み、他の材料と共にはじめに入れる。

レモンのケーキ

バター	100g
砂糖	100g
牛乳	20g
鶏卵	100g
レモンピール	20g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	10g

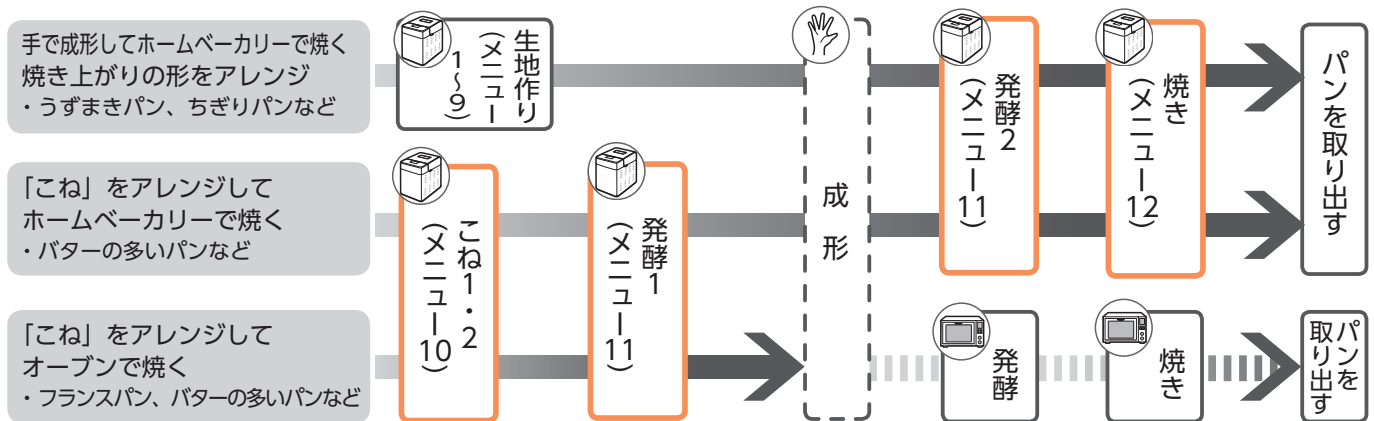
レモンピールは他の材料と共にはじめに入れる。

レモンピールの作りかた

1. レモンの皮の黄色い部分だけを削り取り、細切りにする。
2. 適量の砂糖をもみ込んでなじませる。

「こね」「発酵」「焼き」を単独で行う

独立モード

使用例

●パン生地以外（うどん、パスタなど）には使用できません。
●「こね」「発酵」「焼き」とも、粉の量で最小140g～最大250gの間で使用してください。
●水分の合計は、必ず粉の分量の半分以上（小麦粉250gの場合、水125g以上）になるようにしてください。
水分が少なすぎると羽根が回らず、故障するおそれがあります。

使いかた

セットする

1 メニューを選ぶ

①メニュー10（こね1、こね2）、11（発酵1、発酵2）、または12（焼き）を選ぶ。

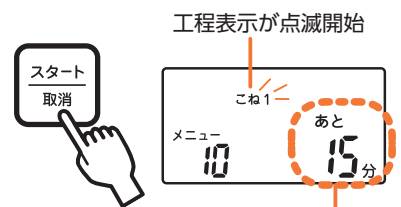
2 運転時間をセットする

②運転時間をセットする。

■メニュー10
∧ …1分進む
∨ …1分戻る

■メニュー11、12
∧ …5分進む
∨ …5分戻る

スタートする

3 スタートする

運転終了したら

「ピーピーピー」と鳴って、時計／タイマー表示が 0分 になります。

① スタート/取消 を「ピー」と鳴るまで長押しする。
②電源プラグを抜く。

こね　独立モード メニュー10

●1分単位で 1分 ～ 15分 まで設定できます。
●「こね1」または「こね2」を選択します。
　こね1：断続運転
　こね2：連続運転

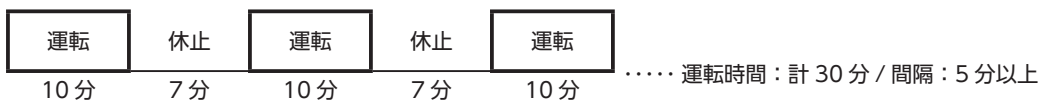
●5分未満の間隔で、合計30分以上の連続使用はできません。
　エラー E:02 が表示されます。
　30 分以上休ませてから、再スタートしてください。

例

〇使用できます

…… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分以上

×使用できません

運転 15 分 → 休止 3 分 → 運転 15 分 → 休止 3 分 → 運転 10 分 …… 運転時間：計 30 分 / 間隔：5 分未満

E:02 30 分以上休ませる

ポイント
●15分以上連続でこねると、生地が固くなりうまく膨らみにくくなります。
　10～20分程度寝かせてからもう一度こねると、よく膨らむ生地になります。
●生地が混ざりにくい場合は、いったん中止し5分程度おいてから再度こねると生地が柔らかくなり、混ざりやすくなります。

発酵　独立モード メニュー11

●5分単位で 5分 ～ 2:00 まで設定できます。
●「発酵1」または「発酵2」を選択します。
　発酵1：一次発酵、二次発酵に使用します。低めの発酵温度になります。
　発酵2：成形発酵に使用します。高めの発酵温度になります。

●運転時間の目安

0.5斤	1 時間 (2 ～ 2.5 倍に膨らむまで)
0.8斤	
1斤	

焼き　独立モード メニュー12

5分単位で 5分 ～ 1:00 まで設定できます。

●空焼きはしないでください。

●運転時間の目安

0.5斤	30～40分
0.8斤	35～45分
1斤	40～50分

独立モードを使ったレシピ

いろいろなパンのレシピをアレンジして、トッピングをしたり出来上がりの形を変えたりすることができます。

うずまきパン ／ ちぎりパン

☞p.16 ～ 33 のレシピの材料を使います。

トッピング・具の例

豆＆チーズパン　豆の甘さと塩味がくせになる

ブルーチーズ	30g
甘納豆	120g

ベーコンチーズパン　惣菜パンの基本はこれ

ベーコン	50g（炒めて刻んでおく）
コーン	100g（炒めて刻んでおく）
ピザ用チーズ	100g

いちごロール　おやつにも最適

いちごジャム	適量

●その他のアレンジレシピ

デニッシュパン

クロワッサン生地の材料（☞p.41）でうずまきパンを作る

チョコデニッシュパン

クロワッサン生地にチョコレートクリームを追加

その他、お好みの材料で自在にアレンジできます。

●運転時間の目安

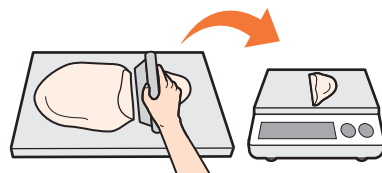
■発酵
1 時間（2 ～ 2.5 倍に膨らむまで）

■焼き
0.5 斤：30 ～ 40 分
0.8 斤：35 ～ 45 分
1 斤　：40 ～ 50 分

1 生地を作る　生地作り メニュー 1～9　☞p.34 ～ 35

2 成形する

①生地を打ち粉を振った台の上に取り出す。

②軽く丸め直し、スケッパーでお好みの大きさに分割し丸める。

③生地が乾かないように固く絞ったぬれぶきんをかけて、15 ～ 20 分休ませる。

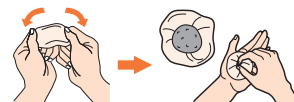
④めん棒で生地を伸ばす。

うずまきパン

長方形に伸ばし、トッピングを乗せて端から巻く。

巻き終わりを下にする

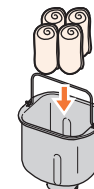
ちぎりパン

1. 丸く伸ばし、具を包む。

2. シロップや溶かしバターをからめる。

⑤羽根をはずしたパンケースに均等に入れる。

うずまきパン

横に寝かせて山二つのうずまきパンに

縦に立ててパン屋さんのパンの形に

ちぎりパン

均等に並べる

⑥パンケースを本体にセットし、ふたを閉める。

3 発酵する　独立モード メニュー 11　☞p.47

①電源を入れて「メニュー 11　発酵 2」を選択する。

②運転時間をセットする。

③スタートする。

4 焼く　独立モード メニュー 12　☞p.47

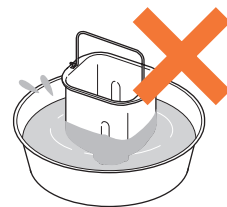
①「メニュー 12」を選択する。

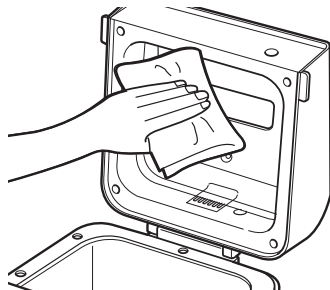
②運転時間をセットする。

③スタートする。

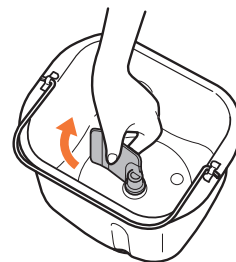
お手入れ

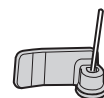
●電源プラグをコンセントから抜き、本製品が冷えてからお手入れをしてください。
●ご使用になったあとは、早めにお手入れをしてください。
●金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・食器洗い乾燥機・漂白剤は使用しないでください。
- ●水洗いは、スポンジなどの柔らかいものを使用してください。
- ●汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使用してください。

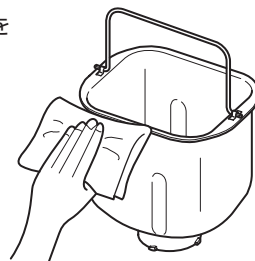
●パンケースの底を水につけないでください。
駆動部が動かなくなり、故障の原因になります。
●のぞき窓は丁寧に取り扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。
キズなどの原因によりまれに自然に破壊するおそれがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

本体・ふた

●固く絞ったぬれぶきんでふく。
●庫内に飛び散った具材などは取り除く。

パンケース・羽根

①パンケースに羽根が浸るくらいのお湯を入れ、羽根の穴や軸についた生地をふやかす。

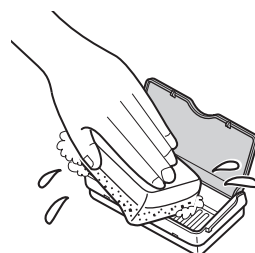
②羽根を取り外す。
矢印の方向に回しながら、引き上げる。

！羽根取付け軸は取り外しできません。

③羽根の穴につまった生地をつまようじなどで取り除く。

④内側、羽根を水洗いする。

スポンジなどの柔らかいものを使用してください。

⑤外側をぬれぶきんでふく。

具入れ容器

取り外して水洗いする。

スポンジなどの柔らかいものを使用してください。

こんなときには

パンがうまく焼けない！

パンが膨らまない ／ 膨らみすぎる
パンの焼き色が薄い ／ 濃い
パンのできばえがおかしい

- 生地にすじ状のむらができる
- 高さ、形が作るたびに変わる
- 側面が内側に凹む
- 角に粉が残る
- 内側の気泡が大きく粗い
- 上部が大きく裂ける
- サイズが変わると味が変わる
- 側面に薄く皮が残る

p.52～55
「パンがうまく焼けない」

よくあるQ&A

材料について
分量について
操作方法について

p.56
「よくある Q&A」

故障かな？

[スタート取消] を押しても動かない
[スタート取消] を押しても止まらない
蒸気口から煙が出る
タイマー予約できない
画面表示がおかしい

p.57
「故障かな？と思ったら」

操作を間違えた！

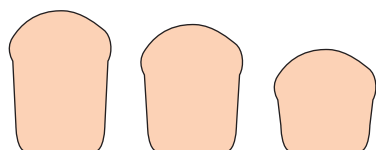
操作をやり直したい
エラー音が鳴る

p.58
「操作を間違えたときは」

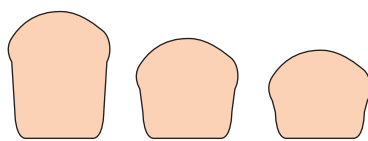
パンがうまく焼けない

パンの大きさの目安

各メニューの基本レシピで作るパンの焼き上がりの大きさの目安です。
入れる材料によって大きめになったり小さめになったりする場合があります。

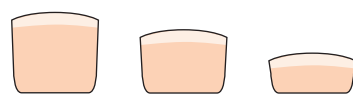
標準的な焼き上がりのパン

1斤	0.8斤	0.5斤
13～15 cm	10～12 cm	8～10 cm

メニュー1　食パン
メニュー2　早焼き
メニュー3　ソフトパン
メニュー7　スイートパン
メニュー8　全粒粉パン

小さめに焼き上がるパン

1斤	0.8斤	0.5斤
11～13 cm	8～10 cm	6～8 cm

メニュー4　ごはんパン
メニュー5　米粉パン
メニュー9　フランスパン風

平たく焼き上がるパン

天面は白く平らになります

1斤	0.8斤	0.5斤
7～8 cm	6～7 cm	4～5 cm

メニュー6　米粉パン
（グルテンフリー）

	問題	確認すること		原因・対処方法
膨らみ	膨らまない	イースト	古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
			海外メーカー製のイーストを使っていませんか？	海外メーカー製のイーストは国内メーカー製とは性質が異なり、うまく焼けない場合があります。国内メーカー製のイーストを使ってください。日清製粉のスーパーカメリヤをおすすめします。
			セットしたときに小麦粉以外の材料と接していませんか？	水や砂糖、塩と一緒にするとうまく膨らまなくなります。小麦粉以外とは触れないようにセットしてください。
		米　粉	グルテンの入っていないもの、自家製の米粉、上新粉などを使っていませんか？	グルテン入りのもの（グリコ栄養食品の福盛シトギミックス 20A）をご使用ください。 他の銘柄では出来上がる生地の固さが変わり、うまく膨らまない場合があります。 グルテンの入っていない米粉や自家製の米粉を使う場合は、パン作りメニュー8「全粒粉パン」のレシピ「もちもちパン」の分量を参考に、10%からお試しください。

問題		確認すること		原因・対処方法
膨らみ	膨らまない	小麦粉	強力粉を使っていますか？	薄力粉、中力粉ではたんぱく質の性質が異なるためうまく膨らみません。
			国産小麦粉を使っていませんか？	国産小麦はたんぱく質の量と質が異なるため、うまく膨らみません。
			古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？	新しいものを使ってください。
			多すぎませんか？	生地が固くなるためうまく膨らみません。
		全粒粉	お菓子用（薄力粉タイプ）やあら挽きのもの、小麦以外の全粒粉を使っていませんか？	パン用（強力粉タイプ）の全粒粉をご使用ください。パン用以外を使う場合は、分量の 10%程度からお試しください。
		砂　糖	少なすぎませんか？	砂糖が少ないとイーストが働くのに時間がかかり、うまく膨らみません。
		塩	多すぎませんか？	塩が多いとイーストの働きを妨げるため、うまく膨らまない場合があります。
		水	ミネラルウォーターを使っていませんか？	硬水（硬度 120 以上）の水はイーストの働きを妨げるので使わないでください。
		ごはん	熱いまま使っていませんか？	ごはんを熱いまま使うと膨らまないことがあります。必ず冷ましてご使用ください。
		果物	生のメロン、キウィ、いちじく、パイナップルを使っていませんか？	メロン、キウィ、いちじく、パイナップルはたんぱく質分解酵素の働きが強いため、生で使うと膨らみません。
		室　温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では発酵が遅くなる場合があります。30℃程度のぬるま湯をご使用ください。
		その他	発酵工程以降にふたを開けませんでしたか？	発酵工程以降にふたを開けると、庫内の温度が下がりうまく膨らまなくなります。
	膨らみすぎる	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
		小麦粉	最強力粉を使っていませんか？	たんぱく質含有量が多い（13％以上）最強力粉は膨らみすぎることがあります。
		砂　糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて膨らみすぎます。
		塩	少なすぎませんか？	生地が締まらず膨らみすぎます。
		ごはん	熱いまま使っていませんか？	ごはんを熱いまま使うと膨らみすぎることがあります。必ず冷ましてご使用ください。
		室　温	高すぎませんか？	30℃を超えると室温の影響で過発酵となることがあります。涼しい場所でご使用ください。
	焼き上がったパンが縮む	室　温	低すぎませんか？	パンは急激に冷えると縮みます。取り出すときに軽く衝撃を与えて中の蒸気を抜いてください。ソフトパン、ごはんパン、米粉パンは柔らかいため、縮みやすくなっています。

問題		確認すること		原因・対処方法
焼き色	色が濃すぎる	イースト	量が少なすぎたり、古いものを使っていませんか？	膨らみにくくなり、焼き色が濃くなる原因になります。
		砂 糖	多すぎませんか？	糖分、乳成分は焼き色を濃くする原因になります。砂糖やスキムミルクなどの糖分や乳成分のある材料を減らしてください。
		スキムミルク	多すぎませんか？	
		水	少なすぎませんか？	生地が固くなり、伸びないため焼き色が濃くなります。
		水温	低すぎませんか？	発酵が遅れるためうまく膨らまず、焼き色が濃くなる場合があります。 20 ～ 30℃の水を使ってください。
		室 温	低すぎませんか？	10℃以下の場所では焼き色が濃くなることがあります。焼き色を「うすめ」に設定するか暖かい場所で作ってください。
		その他	材料にあったメニューを選択しましたか？	正しいメニューを選択してください。
			焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	庫内に放置すると余熱で焼き色が濃くなります。焼き上がったあとは早めに取り出してください。
	色が薄すぎる	イースト	イーストを入れすぎていませんか？	イーストが多すぎると過発酵となり、焼き色が薄くなります。イーストの量を減らしてください。
		砂 糖	少なすぎませんか？	糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。メニューごとの標準レシピの分量を参考に分量を調整してください。 ※フランスパン風は砂糖やスキムミルクを使用していませんので焼き色が非常に淡くなります。お好みでスキムミルクを小さじ 1 ～ 2 杯入れると狐色に色づきます。
		スキムミルク	少なすぎませんか？	
		塩	塩を入れましたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。塩を入れてください。
		水温	高すぎませんか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。20 ～ 30℃の水をご使用ください。
		室 温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、焼き色が薄くなります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
できばえ	生地にすじ状のむらができる	バター	冷たいまま使っていませんか？	冷たいままではバターが固く生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。常温に戻してからご使用ください。
			大きなかたまりで入れていませんか？	大きなかたまりで入れると生地にうまく混ざらず、すじ状に残る場合があります。5g 程度の薄切りにしてご使用ください。
	パン内部の気泡が大きく粗い	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
		砂 糖	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて気泡が大きく粗くなります。
		室 温	高すぎませんか？	過発酵となり気泡が大きく粗くなります。涼しい場所で作ってください。 気温 20 ～ 25℃が最適です。

	問題		確認すること	原因・対処方法
できばえ	変な味やにおいがする	イースト	多すぎませんか？	ガスが発生しすぎて抜けきれずパンににおいが残ります。
		小麦粉	保存状態の悪いものを使っていませんか？	小麦粉はにおいを吸いやすいため、冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。
		スキムミルク	入れ忘れていませんか？	配合によっては風味のバランスがくずれ、変な味になります。
		その他	あら熱を取りましたか？	焼き上がった直後のパンには余分な水分やアルコール分が残っている場合があります。あら熱を取ってからお召し上がりください。
		室　温	室温が高かったり、熱い材料を入れませんでしたか？	過発酵となり、イースト臭が強く残ります。涼しい場所で作ってください。熱い材料は常温に冷ましてからご使用ください。
	パンの上部が大きく裂ける		–	見た目がよくない場合もありますが、パンがしっかりのびた場合にこのような状態になることがあります。
	パンの側面が内側にへこむ		焼き上がったあと、庫内に放置しませんでしたか？	パン内部の蒸気が急激に冷えると、パンが縮む場合があります。焼き上がったらすぐに取り出して蒸気を逃がしてください。
	パンサイズが変わると味が変わる		–	サイズごとに付属の計量スプーンで測りやすい分量に調整しているため、若干サイズごとに味が変わる場合があります。
	パンの側面に薄く皮が残る		–	こねの最中にパンケース側面についた生地が混ざらず残ることがあるためです。気になる場合は取り除いてください。
	ごはんパンに粒が残る		ごはんをふやかさないで使っていませんか？	ごはんはお湯でふやかし、常温に冷ましてから使用してください。
ケーキ	膨らまない		材料は分量どおりに入れましたか？	分量を守らないと膨らみが悪くなることがあります。材料ははかりで正確にはかってください。
			粉はふるって入れましたか？	ケーキを作るときは、薄力粉とベーキングパウダーをふるってください。
			ベーキングパウダーを入れましたか？	ベーキングパウダーを入れないと膨らみません。

よくある Q&A

質問	回答
一般のパン作りの本の分量で作れませんか？	本書に記載しているレシピは、この製品の調理工程に合わせた分量にしています。違った分量で使用する場合は最少・最大量の範囲内で独立モードで様子を見ながらご使用ください。
取扱説明書に記載してある分量より多い（または少ない）量で作れませんか？	分量が多いとパンケースからあふれる場合があります。 また、少ないとうまくこねられない場合があります。
作るたびにパンの高さ、形が変わるのですが同じように作れませんか？	同じように焼いても室温、材料の配合・質、タイマーの時間などに影響されるため、膨らみや焼き色が変わります。
バターやスキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	■バターの代わり マーガリン、ショートニングなどの固形油脂を同量でお使いください。 ■スキムミルクの代わり 牛乳をお使いください。 （スキムミルク 大さじ 1 ＝ 牛乳 70ml） 水と牛乳の合計量は各レシピの水と同量にしてください。 牛乳を使う場合、タイマーは使わないでください。
食塩不使用のバターの代わりに、有塩バターは使えますか？ また、有塩バターを使う場合は、塩の分量を減らした方が良いですか？	有塩バターを使うとやや塩気を強く感じる場合があります。お好みで塩の量をひとつまみ程度減らしてお試しください。
国内産の小麦で作った小麦粉でパンを作れますか？	国内産の小麦粉は、タンパク質や水分の量が異なるため、うまく膨らまない場合があります。
天然酵母を使ってパンは作れますか？	天然酵母パンのできぐあいは、元種の種類やできぐあいの影響を受けやすく、長い発酵時間を必要としますので使用できません。
なぜ、タイマーは 13 時間（調理工程含む）までしかセットできないのですか？	材料が変質し、パンがうまくできないことがあるからです。 特に夏場はタイマーを短めにセットしてください。
パンの角に小麦粉などがついているのはなぜですか？	湿度や材料の状態によりパンケースの隅に粉が混ざらずに残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフなどで取り除いてください。 米粉パン（グルテンフリー）とケーキは粘りが少ないため、粉が残りやすくなります。具入れブザーが鳴ったらシリコン製のヘラなどで粉落としをしてください。
パンが取り出しにくいのですがどうしたら良いですか？	パンを取り出すときは、パンケースのハンドルのつけ根をしっかりと押さえ、強く数回振ってください。 また、パンケース底の駆動部を少し動かすと、パンが取り出しやすくなります。駆動部を強く動かすとパンがえぐられ空洞部ができますので注意してください。 フランスパン風は皮が固くなっているため、ケースを垂直方向に振ると取り出しやすくなります。 パンを取り出すときに金属製のヘラや先のとがったものは使用しないでください。フッ素樹脂加工がはがれたり、パンが取り出しにくくなります。
電気代はどのくらいかかりますか？	基本の食パン 1 斤：約 10 円（2011 年 11 月現在） 上記はあくまで目安であり、ご使用条件によって異なります。
スポンジケーキのようなケーキは作れませんか？	ホームベーカリーで作るケーキはバターケーキ（パウンドケーキ）です。 市販のスポンジケーキのようなふんわりとした出来上がりにはなりません。

故障かな？と思ったら

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
スタート取消を押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでから、メニューを選択し、ボタンを押してください。
スタート取消を押しても止まらない	スタート取消を「ピー」と鳴るまで長押ししましたか？	運転を取りやめて停止するときは、スタート取消を「ピー」と鳴るまで長押し（3 秒）してください。
蒸気口のふたの周囲から煙が出る	ヒーターの上に材料等がこぼれていませんか？	本体が完全に冷めてから、庫内をふきんなどできれいに拭いてください。
タイマーを設定した時間にパンができていない	適切なメニューを選んでいますか？ タイマーセットの方法が間違っていませんでしたか？	☞ p.14「タイマーセット」を参照してください。
現在時刻が合わない	電池が切れていませんか？	電池を取り外して新しいものに交換してください。 電池の寿命は約 1 年です。 使用電池：コイン型リチウム電池 CR2450 型 ！本製品は電池を取り付けなくても使用できますが、電源プラグをコンセントから抜くと時刻設定がリセットされます。その場合は、毎回現在時刻をセットしてください。 ☞ p.7「時計（現在時刻）のセット」
電源プラグをコンセントに差し込むと、いつも 12:00 が表示される	電池の⊕と⊖の向きを間違えてセットしていませんか？	正しい向き（⊕が見える向き）にセットしてください。 ☞ p.7「時計（現在時刻）のセット」
	電池はセットされていますか？	電池を取り付けてください。 ☞ p.7「時計（現在時刻）のセット」
運転中に停電した	電源回復後に時計／タイマー表示を確認してください。	●出来上がり時刻または残り時間を表示 2 分以内の停電のため、電源回復後に自動的に運転を再開しています。スタート取消は押さないでください。 ！パンの出来上がりが悪くなる場合があります。 ●現在時刻を表示 2 分以上の停電のため、運転を停止しました。新しい材料で作り直してください。

こんな表示のときは

こんなときは	確認すること	原因・対処方法
スタート取消を押すと E:01 と表示される	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	電源プラグを抜き、ふたを開け、パンケースを取り出して、庫内を冷ましてください。
スタート取消を押すと E:02 と表示される	独立モードメニュー 10「こね 1」「こね 2」で 5 分未満の間隔で合計 30 分以上使用していませんか？	30 分以上本体を休ませてください。
表示が現在時刻に戻っている	運転中に 2 分以上の停電がありませんでしたか？	2 分以上の停電のため、運転を停止しました。新しい材料で作り直してください。
スタート取消を押すと E:00 E:EE H:HH と表示され、スタートしない	故障しています。	電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または「お客様サービス係」まで修理をご相談ください。

操作を間違えたときは

メニュー、サイズ、焼き色の設定を間違えてスタートしてしまった

スタート直後の場合はやり直しできます。
①[スタート/取消]を「ピー」と鳴るまで長押しして中止する。
②メニュー・サイズ・焼き色の順に設定し直し、[スタート/取消]を押す。

調理中に間違えて電源プラグを抜いてしまった

2分以内に電源プラグを差し込むと、自動的に運転を続けます。
（パンの出来上がりが悪くなる場合があります。）
[スタート/取消]は押さないでください。

調理中に間違えて[スタート/取消]を押してしまった

短く一回押した場合は運転を中止しません。表示窓の工程表示を確認してください。動作中の工程表示が点滅していれば、運転は続いています。
「ピー」と鳴るまで長押しして運転を中止した場合は、新しい材料で作り直してください。

ブザー音の種類と意味

音の種類	意味・状態
「ピッ」	操作パネルのボタンを押したときにこの音が鳴ります。
「ピー」	[スタート/取消]を長く押したとき（3秒以上）にこの音が鳴ります。
「ピッ」×7回	次のタイミングを知らせるときにこの音が鳴ります。 ●具を入れる（パン作り／生地作りメニュー1〜9） ●粉落としをする（バラエティメニュー14）
「ピッピッピッ」（短く3回）を繰り返す	「つく」工程をスタートするタイミングを知らせるときにこの音が鳴ります。（バラエティメニュー15） スタートすると音が止まります。
「ピ――――」	エラーが発生したときにこの音が鳴ります。表示窓を確認し、☞p.57「こんな表示のときは」に従って対処してください。
「ピーピーピー」	調理が終了したときにこの音が鳴ります。

部品・消耗品について

パンケース、羽根は消耗品です。

長期間使用すると、パンケース、羽根のフッ素樹脂加工が傷んではがれてきたり、パンケースの回転軸部分が壊れて回らなくなったり、外れたり、材料が漏れてくる場合があります。
このような場合には部品の交換が必要になりますので、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までご相談ください。

製品番号	部品名	価格（送料別）
791355	羽根	945円（本体価格900円）
432183	パンケース	3,675円（本体価格3,500円）
902403	計量カップ	525円（本体価格500円）
902405	羽根取り棒	525円（本体価格500円）
791356	計量スプーン	315円（本体価格300円）
432184	具入れ容器	1,260円（本体価格1,200円）
952622	取扱説明書	263円（本体価格250円）

（2011年10月現在）

保証とアフターサービス／仕様

保証について

本製品の保証期間は、お買い上げから１年間です。保証書は裏表紙に添付しています。「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証規定をよくお読みください。保証書は大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。そのあと、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証規定により無料修理させていただきます。
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間が過ぎたあとの修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後 **6** 年です。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
技術料…故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代…修理に使用した部品代金です。

修理部品について

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

アフターサービスについてご不明の場合は、
「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間:平日(月曜〜金曜)午前9時〜午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

仕様

項目	仕様
電源	AC 100V 50-60Hz
消費電力	430W（ヒーター 400W ／モーター 30W）
製品寸法（約）	幅 235 ×奥行 295 ×高さ 305mm
製品質量（約）	5.3kg
電源コード	1.4m
付属品	計量カップ…1　計量スプーン…1　羽根取り棒…1　コイン型リチウム電池（動作確認用）…1 レシピブック…1　ガイドシート…1
温度過昇防止装置	温度ヒューズ（172℃）

	食パン・ソフトパン スイートパン・全粒粉 パン・フランスパン風	ごはんパン	米粉パン	生地	ピザ（生地）	ケーキ	もち	こね・発酵 ・焼き
容量	小麦粉 250g ～ 140g	強力粉＋ごはん 250g ～ 140g	米粉 250g ～ 140g	小麦粉 250g	小麦粉 250g	薄力粉 250g	もち米 280g / 420g	小麦粉 250g ～ 140g
タイマー	13 時間まで（焼き上がり時間含む）			使えません				

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

●長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか？

●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●電源コードに傷がついていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。●異常なにおいや音がする。●本体が変形したり、異常に熱い。●その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

ホームベーカリー　PY-E731

TWINBIRD　ツインバード工業株式会社
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

修理サービスに関するお問い合わせ「お客様サービス係」
(フリーダイヤル)0120-337-455　FAX(0256)93-1077
お電話承り時間:平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
ホームページアドレス　http://www.twinbird.jp

LaX1112A